

Marcowe tieroo z piwo.org

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **18**
- SRM **8.4**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10500 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12075 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7445.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9927.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7445.7 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7111.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12075 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	952.38 kg (38.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	761.9 kg (30.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	571.43 kg (23%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	196.19 kg (7.9%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	10952.38 g	60 min	6 %
Gotowanie	Hersbrucker	4761.9 g	20 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	952380.95 ml	Wyeast Labs