

Marcowe - Urodzinowe

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **10.4**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (70.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (26.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnanger	50 g	70 min	3.8 %
Gotowanie	Tettnanger	10 g	15 min	3.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Na podstawie przepisu z "Domowe warzenie piwa"
17 sty 2017, 22:23