

PSEUDO MARCOWE LUTRA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **8.1**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 76C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	4 kg (65%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Pilsner	2 kg (32.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoidowy	0.15 kg (2.4%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker (DE)	30 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	Hersbrucker (DE)	40 g	20 min	4.8 %
Gotowanie	Hersbrucker (DE)	30 g	7 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	220 ml	Omega
FERMENTACJA W 25-26°C- 10 PSI				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka Wyeast	2.4 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-55
Mg-10
Na-25
Cl-100
S04-55
HCO3-40
29 lip 2022, 10:42