

#51 Rauch Märzen (26.03.2022)

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **8.8**
- Style **Oktoberfest/Märzen**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **33.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.8 liter(s)**
- Total mash volume **29 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Smoked Malt	3 kg (41.4%)	81 %	6
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (27.6%)	81 %	5
Grain	Carabelge	1 kg (13.8%)	80 %	30
Grain	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (13.8%)	81 %	53
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (3.4%)	80 %	6

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	5.3 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	5.3 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	5.3 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP820 - Oktoberfest/Märzen Lager Yeast	Lager	Liquid	1200 ml	White Labs

Notes

- Ilość wody do wyładzania ok 20L
gęstość przed gotowaniem 12.2°P
ilość gotowanej brzezki ok 36.5L
Gęstość faktyczna po gotowaniu: 12.5°P (?)
Ilość faktyczna po gotowaniu: 32L
gotowanie mocne (3.5/5) pod przykryciem 90%
Mar 26, 2022, 7:09 PM