

# Lutowe Marcowe v2 (powtórka receptury)

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **12.7**
- Style **Oktoberfest/Märzen**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **34.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.7 liter(s) / kg**
- Mash size **25.9 liter(s)**
- Total mash volume **32.9 liter(s)**

## Steps

- Temp **53 C**, Time **10 min**
- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **25.9 liter(s)** of strike water to **57.5C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **53C**
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **15.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (42.9%)	81 %	5
Grain	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (28.6%)	80 %	20
Grain	Weyermann - Vienna Malt	1.5 kg (21.4%)	81 %	8
Grain	Weyermann Specjal W	0.5 kg (7.1%)	68 %	300

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Oktawia	40 g	60 min	9 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Slant	1600 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	10 g	Boil	10 min

## Notes

- Warka 58. Warzone 11.11.2020. Wyszło 25 litrów 13,5 bfg. Przelewane na cichą 12.12., dobre pilsowe, jednak te parę gram chmielu mniej następnym razem. Rozlew 29.12.2020 przy 3 bfg. Wyszło prawie 50 butelek (różnych rodzajów). Dobrze - wydaje się całkiem stylowe.

Po 3 tygodniach - wolno się gazuje i nieco brak kontry gorczkowej. Jest słodczyz na początku i generalnie całkiem pijalne.

Po 2 miesiącach już nagazowane i w smaku po prostu zajebiste!  
*Nov 8, 2020, 6:10 PM*