

Marcowe

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **10.2**
- Style **Oktoberfest/Märzen**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **58 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **12.3 liter(s)**
- Total mash volume **15.8 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|-----------------|--------|-----|
| Grain | Strzegom Wiedeński | 2 kg (57.1%) | 79 % | 10 |
| Grain | Pilzneński | 0.5 kg (14.3%) | 81 % | 4 |
| Grain | Strzegom Monachijski typ II | 0.75 kg (21.4%) | 79 % | 22 |
| Grain | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (5.7%) | 78 % | 4 |
| Grain | Special B Malt | 0.05 kg (1.4%) | 65.2 % | 315 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------|--------|--------|------------|
| Boil | lunga | 12 g | 55 min | 10 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------|-------|--------|--------|------------|
| Wlp925 | Lager | Liquid | 100 ml | --- |

Notes

- - Brak wysładzania , dlatego taka niska wydajność
- Fermentacja:
start 14,5 stopnia - ciśnienie 1 bar
2 dzień 15,5 stopnia - - ciśnienie 1 bar
3 dzień 16,5 stopnia - - ciśnienie 1 bar
4 dzień -7dzień 16,5 stopnia - - ciśnienie 1 bar
7-9 dzień 17 stopni - - ciśnienie 1 bar
10 - 14 dzień Cold crash 0 stopni

Bardzo dobre piwo, czysty profil, słodowe, chlebowe, goryczka w punkt
Oct 12, 2021, 6:04 PM