# Marzec W Pełnym Słońcu

---

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **8.1**
- Style **Oktoberfest/Märzen**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **15 %**
- Size with trub loss **17.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **21.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.1 liter(s)**
- Total mash volume **18.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **54 C**, Time **10 min**
- Temp **65 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **14.1 liter(s)** of strike water to **59.7C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **54C**
- Keep mash **40 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Sparge using **12 liter(s)** of **76C** water or to achieve **21.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Grain | Słód pilzneński Weyermann® (Niemcy) | 2 kg *(42.6%)* | --- % | 4 |
| Grain | Słód monachijski typ I Viking Malt (Polska) | 1.5 kg *(31.9%)* | --- % | 13.5 |
| Grain | Słód wiedeński Viking Malt (Polska) | 1 kg *(21.3%)* | --- % | 9.5 |
| Grain | Słód karmelowy 150 Viking Malt (Polska) | 0.2 kg *(4.3%)* | --- % | 140 |

## Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---|---|---|---|---|
| Boil | Tettnang | 15 g | 60 min | 5.2 % |
| Boil | Spalt Select | 20 g | 30 min | 6.1 % |
| Boil | Saaz | 15 g | 10 min | 3.4 % |

## Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---|---|---|---|---|
| Saflager W 34/70 | Lager | Dry | 11.5 g | Fermentis |

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

## Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|---|---|---|---|---|
| Fining | Whirfloc | 1.3 g | Boil | 10 min |
| Jest to środek klarujący który z powodzeniem stosuje w moich warkach, w przybliżeniu ~1.3g Whirfloc to połowa tabletki. | | | | |
| Other | Glukoza | 80 g | Bottling | --- |

## Notes

- Fermentacja 3 tygodnie przy 11-14°C, po tym czasie dodać 80g rozpuszczonej w wodzie glukozy i rozlać do butelek po czym odstawić w chłodne miejsce do leżakowania (czyt. do piwnicy) na 40 dni przy ~3°C. Po tym czasie powinno być gotowe.
  *Mar 18, 2023, 10:29 AM*