

#07 Marcowe

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **21**
- SRM **5.9**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop - pilzneński	1 kg (17.5%)	80 %	4
Ziarno	Malteurop - pilzneński lager	1 kg (17.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.2 kg (3.5%)	75 %	24
Ziarno	Słodownia Strzegom - wiedeński	2 kg (35.1%)	79 %	7
Ziarno	Słodownia Strzegom - monachijski I	1.5 kg (26.3%)	79 %	12

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Willamette	15 g	0 min	5 %
Gotowanie	Kazbek	12 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W34/70	Lager	Kultury	275 g	---
-----------------	-------	---------	-------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Miech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min