

## #11 Marcowe

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **35**
- SRM **7.8**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (63.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.1%)	79 %	10
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (6.3%)	74 %	3
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.2%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (4.2%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.05 kg (1.1%)	76 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	65 min	10 %
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	10 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Fermentacja 9 st  
8 gru 2021, 22:32