

#120 Marcowe

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **18**
- SRM **7.2**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.19 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski jasny	2.45 kg (53.8%)	80 %	15
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (26.4%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy jasny	0.5 kg (11%)	75 %	30
Ziarno	Wiedeński	0.4 kg (8.8%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition PL 2020 granulat	25 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition PL 2020 granulat	10 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile