

## #51 Rauch Märzen (26.03.2022)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **8.8**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt     | 3 kg (41.4%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt    | 2 kg (27.6%)   | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Carabelge                   | 1 kg (13.8%)   | 80 %       | 30  |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 1 kg (13.8%)   | 81 %       | 53  |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.25 kg (3.4%) | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 60 min | 5.3 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 30 min | 5.3 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 5 min  | 5.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa                                   | Typ   | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|---|-------|--------|---------|--------------|
| WLP820 - Oktoberfest/Märzen Lager Yeast | Lager | Płynne | 1200 ml | White Labs   |

### Notatki

- Ilość wody do wyładzania ok 20L  
gęstość przed gotowaniem 12.2°P  
ilość gotowanej brzezki ok 36.5L  
  
Gęstość faktyczna po gotowaniu: 12.5°P (?)  
Ilość faktyczna po gotowaniu: 32L  
  
gotowanie mocne (3.5/5) pod przykryciem 90%  
26 mar 2022, 19:09