

#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