

#7 Marcowe browar Cinek

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **11**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (34.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (24.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.4 kg (24.1%)	79 %	16
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.45 kg (7.7%)	100 %	30
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.23 kg (4%)	75 %	60
Ziarno	Cara crystal Castle Malting	0.23 kg (4%)	78 %	150
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.11 kg (1.9%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnanger	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	20 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2308 - rauchbock dolne	Lager	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Woda PH 5,5 do zacierania
Chlorek wapnia 1 łyżeczka
Zacieranie w sładach wiedeńskim, pilzneńskim, monachijskim, ciemnym monachijskim i Cara crystal temperatura 67 °C przez 60 min. na koniec dołożyć pozostałe słody melanoidowy i caramunich podnieść temp do 76 °C przez 20 min. Wystudzenie 77 °C
25 lut 2025, 17:23