

A'la marzen

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **8.4**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (74.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	85 %	4
Ziarno	Cookie viking malt	0.55 kg (10.3%)	72 %	50
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (5.6%)	70 %	128

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	50 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Diamond lager	Lager	Gęstwa	100 ml	lallmand