

Graff

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **9**
- SRM **7**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (49.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.26 kg (7.4%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Castle	0.07 kg (2%)	80 %	45
Ziarno	Monachijski	0.73 kg (20.8%)	80 %	16
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.29 kg (8.3%)	80 %	45
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.41 kg (11.7%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	10 g	60 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Oslo	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Notatki

- Warzenie 01.02.2023
Gęstość początkowa ok. 15BLG. Sok również 15BLG.
Zmieszano po 12.5l soku i brzezki.

Drożdże zadane w temp. 15°.
1 lut 2023, 13:11