

# Kveik Marcowe

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **12.7**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (37.7%)	79 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	1.5 kg (56.6%)	80.5 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (5.7%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	16 g	60 min	7 %
Gotowanie	Tettnang	7 g	15 min	3.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
oslo	Lager	Gęstwa	5 ml	tyżeczka

## Notatki

- Fermentacja

*1 lip 2021, 21:07*

- Butelkowanie

*1 lip 2021, 21:07*

- Degustacja

*1 lip 2021, 21:07*