

Lutowe Marcowe v2 (powtórka receptury)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **12.7**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **57.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 3 kg (42.9%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 2 kg (28.6%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 1.5 kg (21.4%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann Specjal W | 0.5 kg (7.1%) | 68 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Okławia | 40 g | 60 min | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-------|--------|---------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Gęstwa | 1600 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 10 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Warka 58. Warzone 11.11.2020. Wyszło 25 litrów 13,5 bfg. Przelewane na cichą 12.12., dobre pilsowe, jednak te parę gram chmielu mniej następnym razem. Rozlew 29.12.2020 przy 3 bfg. Wyszło prawie 50 butelek (różnych rodzajów). Dobre - wydaje się całkiem stylowe.

Po 3 tygodniach - wolno się gazuje i nieco brak kontry goryczkowej. Jest słodycz na początku i generalnie całkiem pijalne.

Po 2 miesiącach już nagazowane i w smaku po prostu zajebiste!
8 lis 2020, 18:10