

## 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
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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 blg. Przelewane na cichą 12.12., dobre pilsowe, jednak te parę gram chmielu mniej następnym razem. Rozlew 29.12.2020 przy 3 blg. 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*