

Marcowe 1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **6.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.4%)	78 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.6%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Relax	10 g	60 min	1 %
Gotowanie	Mount Hood	30 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	Relax	20 g	15 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Z przerwy białkowej powoli podgrzewać (prze około 20 minut) do temperatury 63
10 sty 2020, 19:47