

marcowe

- Gęstość **12.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **13.7**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (28.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (57.7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.6%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.8%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	10 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
GLW35	Lager	Płynne	150 ml	---