

## Marcowe #58

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **12**
- SRM **8.1**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (46.9%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński 3-5 EBC Steinbach	2.4 kg (37.5%)	80 %	3
Ziarno	Caramel Aromatic Bestmalz	1 kg (15.6%)	77 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	70 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle SZYSZKA	70 g	1 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale W 34/70	Lager	Gęstwa	600 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	5 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Woda modyfikowana do 5,8 Ph  
Burzliwa 10 dni od 8,0 do 12st. ostatnie 2 dni 14 st  
Start po 24 godzinach w 8,5st.  
Cicha 14 dni 12st.  
*26 sie 2020, 20:45*