

## Marcowe

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **10.2**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (57.1%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (14.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.75 kg (21.4%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.7%)	78 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.05 kg (1.4%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	55 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp925	Lager	Płynne	100 ml	---

### Notatki

- - Brak wysładzania , dlatego taka niska wydajność
- Fermentacja:  
start 14,5 stopnia - ciśnienie 1 bar  
2 dzień 15,5 stopnia - - ciśnienie 1 bar  
3 dzień 16,5 stopnia - - ciśnienie 1 bar  
4 dzień -7dzień 16,5 stopnia - - ciśnienie 1 bar  
7-9 dzień 17 stopni - - ciśnienie 1 bar  
10 - 14 dzień Cold crash 0 stopni

Bardzo dobre piwo, czysty profil, słodowe, chlebowe, goryczka w punkt  
12 paź 2021, 18:04