

Marcowe Antona Drehera

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **12.6**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.4 L** wody do zacierania do **58.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (75.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (21.6%)	78 %	15
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.7%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	100 g	90 min	4 %
Gotowanie	Tettnang	25 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	500 ml	Mangrove Jack's

Notatki

- Chmiel granulaty, całość z dwóch warek, BLG po gotowaniu 15

wysładzanie po około 5 L
19 kwi 2017, 20:45