

# Marcowe Oktoberfestbier

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **5.5**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **560 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **588 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **724.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **363 L**
- Całkowita objętość zacieru **484 L**

## Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **363 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **482.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **724.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	86 kg (71.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	21 kg (17.4%)	80 %	16
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	8 kg (6.6%)	80 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	6 kg (5%)	80 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	491.07 g	65 min	5 %
Gotowanie	Mount Hood	795.54 g	20 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W 34/70	Lager	Suche	304.46 g	---