

Marcowe (p2)

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **5**
- SRM **9.2**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **88 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **92.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **111.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **72.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **96.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **72.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **63.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **111.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6 kg (24.9%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	6 kg (24.9%)	81 %	8
Ziarno	Munich Malt	12 kg (49.8%)	80 %	18
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (0.4%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	140 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP830 - German Lager Yeast	Lager	Płynne	200 ml	White Labs