

Marcowe wakacje

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **11.7**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 65C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.8 kg (48.7%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (28.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (15.2%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.6 kg (6.1%)	76 %	150
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.15 kg (1.5%)	78 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	15 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Warrior	17 g	60 min	15.5 %

Notatki

- inspiracja: <https://www.youtube.com/watch?v=V5kntkKU5oM&t=172s>

Przepis na docelowe 30l, przeskalowany do kociołka, aby uzyskać 23l, a następnie rozcieńczyć. To pierwsza taka próba, zobaczymy co z tego wyjdzie.
22 maj 2024, 09:39