

März in München

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **5.6**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (68.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.7%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.1%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	20 g	5 min	4 %
Whirlpool	Tettnang	10 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- UWAGA NR 1 :
PODGRZEWANIE Z 62°C DO 72°C - 5 min LUB DEKOKCJA Z 5 L
PODGRZEWANIE Z 72°C DO 76°C - 2 min

WYSŁADZANIE 76°C

MOC PALNIKA - 6500 W

30 lis 2016, 00:10

- UWAGA NR 2 :
WODA DO WYSŁADZANIA - 14,56 L
ILOŚĆ BRZECZKI DO GOTOWANIA - 35,00 L
ILOŚĆ WODY ZUŻYTEJ DO CAŁEGO PROCESU - 42,30 L
STRATY NA ODPAROWANIE - 8,31 L
30 lis 2016, 00:10
- UWAGA NR 3 :
FERMENTACJA
DROŻDŻE S-23 ZADANE W TEMP. 13°C
FERMENTACJA TEMP ok 10°C 14 dni
CICHA FERMENTACJA 5°C 14 dni
LAŻAKOWANIE W TEMP. 5 °C
30 lis 2016, 00:10