

Marzec W Pełnym Słońcu

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **8.1**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Weyermann® (Niemcy)	2 kg (42.6%)	--- %	4
Ziarno	Słód monachijski typ I Viking Malt (Polska)	1.5 kg (31.9%)	--- %	13.5
Ziarno	Słód wiedeński Viking Malt (Polska)	1 kg (21.3%)	--- %	9.5
Ziarno	Słód karmelowy 150 Viking Malt (Polska)	0.2 kg (4.3%)	--- %	140

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	15 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Spalt Select	20 g	30 min	6.1 %
Gotowanie	Saaz	15 g	10 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	1.3 g	Gotowanie	10 min
Jest to środek klarujący który z powodzeniem stosuje w moich warkach, w przybliżeniu ~1.3g Whirfloc to połowa tabletki.				
Inne	Glukoza	80 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Fermentacja 3 tygodnie przy 11-14°C, po tym czasie dodać 80g rozpuszczonej w wodzie glukozy i rozlać do butelek po czym odstawić w chłodne miejsce do leżakowania (czyt. do piwnicy) na 40 dni przy ~3°C. Po tym czasie powinno być gotowe.
18 mar 2023, 10:29