

Niemiecki Z

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **7.6**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (44.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (11.1%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	22 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	20 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	7 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Einmaischen:
63 °C
1.Rast:
57 °C für 1 min
2.Rast:
63 °C für 45 min
3.Rast:
72 °C für 20 min
Abmaischen:

78 °C

Final 18 l, 12 blg
9 maj 2025, 13:26