

Oktoberfest 2020 II

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **8.6**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.6 L** wody do zacierania do **58.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **32 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 8 kg (66.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 1 kg (8.3%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Caramunich® typ I (Karmel jasny Strzegom) | 0.5 kg (4.2%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (4.2%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Cookie | 0.5 kg (4.2%) | 76 % | 50 |
| Ziarno | Orkiszowy | 1 kg (8.3%) | 78 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber | 0.5 kg (4.2%) | 75 % | 70 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Herkules-DE | 15 g | 60 min | 17.3 % |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 30 g | 60 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 20 g | 25 min | 3.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast 2633 - Octoberfest Lager Blend | Lager | Płynne | 125 ml | --- |