

OKTOBER-BARAFEST-LUSTRA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **7.1**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **56.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3 kg (47.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3 kg (47.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (4.8%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | PERLE | 45 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | HERSBRUCKER | 23 g | 15 min | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|--------|--------|-----------------|
| Saflager S-23 | Lager | Gęstwa | 300 ml | Browar Garazowy |