

oktober Nr 5

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **13**
- SRM **8.3**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (51.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.3 kg (44.8%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Special Roast Malt	0.1 kg (3.4%)	72 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	6 g	75 min	4 %
Whirlpool	Hersbrucker	25 g	120 min	3 %

Drożdże

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