

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 |