

Oktoberfest

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **22**
- SRM **8.9**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.82 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **67.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3 kg (47.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 3 kg (47.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Carahell | 0.3 kg (4.8%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 21 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Hersbrucker | 25 g | 5 min | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast 2308 Munich Lager | Lager | Gęstwa | 300 ml | --- |

Notatki

- Zacieranie dekokcyjne:
{
62°C - 30 minut
odebrano 1/3 zacieru
dekokt 72 C - 20 minut

dekokt 100°C - 15 minut
Zawrócenie dekoktu
72°C - 30 minut
76°C - 15 minut (mash out)
}
27 lis 2019, 09:54