

# 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
  - dekot 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