

Oktoberfest/Marcowe

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **8**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **1 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2.5 kg (47.6%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Monachijski typ II 20-25 EBC | 2.5 kg (47.6%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Castle Malting - Biscuit Malt | 0.25 kg (4.8%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnang | 50 g | 30 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|-------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager | Lager | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 11.4 g | Zacieranie | 66 min |

| wartość wyliczona dla 5g | | | | |
|--------------------------|---------------------|--------|-----------|--------|
| Inne | Pożywka dla drożdży | 2.5 g | Gotowanie | 15 min |
| Klarowanie | whirlflock | 1.25 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Koszty 50 zł słody + 30 zł drożdże = 80 zł

Woda kranowa 50/50 z demineralizowaną + chlorek wapnia. Taka modyfikacja daje 3:1 chlorków nad siarczkami

19 lip 2022, 17:47