

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