

Oktoberfest-Marcowe Karminowe

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **5.8**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (37.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (37.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.29 kg (5.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	18 g	30 min	7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	18 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast XL 2308 Munich Lager	Lager	Płynne	2000 ml	starter

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5.75 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- odważoną porcję mchu wymieszać w wodzie (na każde 10 g mchu 50 ml wody). Pozostawić na 10-15 minut i dodać do brzezki na ostatnie 10-15 minut gotowania
21 mar 2019, 20:35