

Oktoberfestbier

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **6.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8125 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **61.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.6%)	79 %	14
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.7%)	77 %	25
Ziarno	zakwaszający Weyermann	0.1 kg (1.6%)	77 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	65 min	10.5 %
Gotowanie	L ubelski	10 g	30 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	L ubelski	10 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis