

# Polotmave Extreme

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **5.7**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 7 kg (50%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 5 kg (35.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (14.3%) | 79 %       | 22  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga             | 80 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 100 g | 0 min  | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ   | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|----------------------|-------|--------|---------|--------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Płynne | 6000 ml | Wyeast       |