

rauhmercen

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **8.6**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt wędzony brzoza	1 kg (30.3%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I wędzony brzoza	1 kg (30.3%)	79 %	16
Ziarno	Viking Wędzony czereśnią	1 kg (30.3%)	82 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (3%)	73 %	80
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.2 kg (6.1%)	75 %	71

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	11 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM703 skórzane spodenki	Lager	Gęstwa	300 ml	---
-------------------------	-------	--------	--------	-----

Notatki

- dekokcja jednowarowa
16 cze 2023, 21:52