

Saskie

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **6.7**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.9 L** wody do zacierania do **62.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **47.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (15.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (38.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (38.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	1 kg (7.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HT Magnum granulat	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	0 min	5 %

Drożdże

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

Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre
---------------	-------	-------	------	---------------------------------------

Notatki

- Brzeczka 08.02.22
Drożdże 09.02
Po 5dniach 15°C
Cicha 27.02 (po 18dniach)
Blg start 12,7
Rozlew 25.03
Temp 9°C
15 gru 2021, 09:25