

Smogowy marzec

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **24**
- SRM **8.1**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min w 52C**
- Przetrzyj zacier **45 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (19.4%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (19.4%)	80 %	16
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3.2 kg (41.3%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.05 kg (0.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (16.8%)	80 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.6%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	10 min	4.5 %

Notatki

- Wsypać słód do wody o temp 50 stopni, grzanie 3kw pierwsza przerwa 5 min 53 stopnie, potem grzanie od razu do 72 też 3k woda miękka orzeska

17 sty 2023, 20:45