

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