

Warsztatowe Marcowe

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **9.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **48 C**, Czas **20 min**
- Temp **48 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **37.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (38.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 5 kg (38.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 1 kg (7.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (7.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (7.7%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 150 g | 60 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 100 g | 1 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Pure Ale Yeast 7 | Ale | Suche | 10 g | Gozdawa |

Notatki

- 45st - 20 min - wsyp słód monachijski
48st - 20 min - wsyp słód pilznerski
po 20 min dodaj słód wiedeński i pszeniczny i utrzymuj temp kolejne 20 min.
52st - 20 min
62st - 50 min
72st - 30 min
78st - 20 min
8 lis 2020, 10:45