

## wędzone marcowe v1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **10.7**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (28.7%)	81 %	4
Ziarno	Rauch Malt (Germany)	1.5 kg (43.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (8.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (14.4%)	79 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.05 kg (1.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (2.9%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.03 kg (0.9%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	50 min	8.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Notatki

- Zacieranie na lenia, 67°C 70 min  
Albo 30 min w 64 stopniach (woda do 66) i wszystko do gara  
40 min w 72 stopniach.  
16 mar 2017, 23:18