

#7 Marcowe browar Cinek

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **11**
- Style **Oktoberfest/Märzen**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.5 liter(s)**
- Total mash volume **23.3 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Wiedeński	2 kg (34.4%)	79 %	10
Grain	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (24.1%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1.4 kg (24.1%)	79 %	16
Grain	Monachijski Ciemny Steinbach	0.45 kg (7.7%)	100 %	30
Grain	Viking Melanoidynowy	0.23 kg (4%)	75 %	60
Grain	Cara crystal Castle Malting	0.23 kg (4%)	78 %	150
Grain	Weyermann Caramunich 3	0.11 kg (1.9%)	76 %	150

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tettnanger	20 g	60 min	5.5 %
Boil	Hallertau Blanc	30 g	20 min	11 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast 2308 - rauchbock dolne	Lager	Slant	200 ml	---

Notes

- Woda PH 5,5 do zacierania
Chlorek wapnia 1 łyżeczka
Zacieranie w słodach wiedeńskim, pilzneńskim, monachijskim, ciemnym monachijskim i Cara crystal temperatura 67 °C przez 60 min. na koniec dołożyć pozostałe słody melanoidowy i caramunich podnieść temp do 76 °C przez 20 min. Wystadanie 77 °C
Feb 25, 2025, 5:23 PM