

Dożynki

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **7.2**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (42.6%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (53.2%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (4.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	35 g	50 min	7 %
Gotowanie	Hersbrucker	20 g	10 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-23	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis