

## Marcowe

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **8.9**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I  | 1.5 kg (33.3%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 1 kg (22.2%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (44.4%)   | 79 %       | 22  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnanger | 40 g  | 60 min | 5.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-------|-------|-------|--------------|
| S-189 | Lager | Suche | 10 g  | Fermentis    |