

Marcowe

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **26**
- SRM **13.2**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (32.8%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	4 kg (65.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.6%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	35 g	90 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	15 min	7.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	18.4 g	Fermentis