

Marcowe

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **9.4**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ I	2 kg (37.7%)	74.39 %	31
Ziarno	Pilzneński	2 kg (37.7%)	75.29 %	7
Ziarno	Wiedeński	0.5 kg (9.4%)	74.39 %	17
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (5.7%)	72 %	12
Ziarno	Carahell (Weyermann)	0.3 kg (5.7%)	75.74 %	67
Ziarno	Acidulated (Weyermann)	0.2 kg (3.8%)	65.2 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Saaz	20 g	15 min	4.2 %
Gotowanie	Sladek	20 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager Lager	Lager	Suche	11 g	DCL/Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min