

Marcowe 2502

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **18.1**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (45.5%)	82 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (9.1%)	74 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (9.1%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (9.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (18.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (9.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Zula	21 g	60 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa