

Marcowe

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **7.3**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **71 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **71C**
- Wysładzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	2.3 kg (33.8%)	77 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (2.9%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	75 g	60 min	3.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile