

Marzen

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **7.9**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.6 kg (30.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (23.1%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	23 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tettnang	10 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	11 g	Mangrove Jack's