

06A. Märzen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **10.4**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.82 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.5C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (44.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (44.9%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (6.7%)	76 %	150
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.15 kg (3.4%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-071 lutra	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	3 g	Gotowanie	90 min