

10fest

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **17**
- SRM **12.4**
- 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 brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (44.7%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny	1.7 kg (44.7%)	80 %	40
Ziarno	Słód Carabody	0.25 kg (6.6%)	73 %	8
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.15 kg (3.9%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	30 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis W34/70	Lager	Suche	11 g	fermentis