

#57 Marcowe

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **6.3**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.45 kg (38.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1.26 kg (33.2%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.97 kg (25.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.12 kg (3.2%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	24.24 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	24.24 g	1 min	4 %
Whirlpool	Amarillo	24.24 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	24.24 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	145.45 ml	Fermentum Mobile