

# Fake Rauchmarzen

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **9.4**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (56.7%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (6.7%)	80 %	45
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (3.3%)	70 %	128

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum'20 PL	5 g	60 min	10.8 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	30 g	10 min	5 %
Whirlpool	Styrian Dragon	30 g	1 min	7.3 %