

Klasyczne Marcowe wydajność 91%

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **18**
- SRM **5.7**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3000 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3000 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5.556 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3250 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1680 L**
- Całkowita objętość zacieru **2240 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1680 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2130 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3250 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	220 kg (39.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	200 kg (35.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	100 kg (17.9%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	30 kg (5.4%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	10 kg (1.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	1500 g	90 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	3500 g	15 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-23	Lager	Suche	3750 g	Fermentis