

Koronomarzec

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **10.4**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (11.1%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (44.4%)	79 %	8
Ziarno	Castle Malting - Château Munich / Munich Light	2 kg (44.4%)	76 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	styrian cardinal	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	20 g	5 min	1.6 %
Gotowanie	Styrian cardinal	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	15 min	1.6 %
Gotowanie	Styrian cardinal	10 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale s-189	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis