

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 |