

LAGER #8

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **41**
- SRM **8**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **481.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **618.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Munich I Weyermann	137.5 kg (100%)	78 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	550 g	60 min	15.6 %
Whirlpool	Spalt Select	2500 g	15 min	3.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-189	Ale	Gęstwa	15000 ml	Fermentis