

Lager Marcowy

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **6.4**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (54.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (18.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (18.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.5 kg (9.1%) | 75 % | 30 |