

## lekkie marcowe

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **7.1**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 2.5 kg (78.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Melanoidynowy | 0.25 kg (7.9%) | 75 %       | 60  |
| Ziarno | Abbey Castle         | 0.25 kg (7.9%) | 80 %       | 45  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.12 kg (3.8%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Caraaroma            | 0.05 kg (1.6%) | 78 %       | 90  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sladek            | 23 g  | 40 min | 7 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 5 min  | 3.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-------|--------|--------|--------------|
| s-23  | Lager | Gęstwa | 150 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|------------|---------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | mech    | 3 g   | Gotowanie | 4 min |
| Inne       | pożywka | 3 g   | Gotowanie | 4 min |