

## LEM | Marcowe

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **10.1**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **33.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (47.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (47.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.8%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	70 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	50 g	15 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Lager	Lager	Suche	22 g	---