

Maerzen duży

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **8.3**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.4 kg (61.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (25.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Melanoidin | 0.5 kg (12.8%) | 75 % | 71 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 25 g | 15 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-------|-------|-------|--------------|
| W34/70 | Lager | Suche | 18 g | --- |