

Marcowe

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **6**
- SRM **8.3**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2.8 kg (50%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2.6 kg (46.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.2 kg (3.6%) | 73 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hersbrucker | 15 g | 75 min | 3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hersbrucker | 55 g | 1 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis |