

Marcowe

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **21**
- SRM **9.3**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 6 kg (83.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 1 kg (13.9%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (2.8%) | 73 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 25 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Tettnang | 25 g | 60 min | 2.9 % |
| Gotowanie | Tettnang | 25 g | 15 min | 2.9 % |