

## Marcowe

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **6.7**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński soufflet	2 kg (36.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.15 kg (39.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5.5%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski (PL)	20 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Marynka (PL)	10 g	20 min	8.4 %
Gotowanie	Lubelski (PL)	20 g	20 min	5.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	800 ml	Fermentum mobile