

Marcowe

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **5.7**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (6.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	4.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	4.5 %