

marcowe

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **9.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (38.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	4 kg (51.6%)	80 %	16
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.75 kg (9.7%)	75 %	70