

Marcowe

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **22**
- SRM **8.6**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.6 kg (58.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (25.3%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (12.7%)	81 %	8
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.8%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	40 g	60 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	15 min	5 %