

## Marcowe 18

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **8.3**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (46.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (4.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (31.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (1.6%)	81 %	53

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Tradition	30 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	50 g	0 min	5.5 %