

marcowe 2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **9**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (28.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (28.6%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (28.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | dekstrymujący | 0.5 kg (14.3%) | 79 % | 15 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 30 g | 60 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 100 g | Fermentis |