

Marcowe

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **21**
- SRM **5.6**
- 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 Wiedeński | 2 kg (57.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (28.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (14.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 10 g | 20 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safbrew t-58 | Pszeniczne | Suche | 5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Żurawina | 50 g | Fermentacja cicha | 14 dni |