

## Marcowe 2018

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **41**
- SRM **5.6**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (24.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (24.5%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (8.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mitelfruh	20 g	30 min	4.3 %
Gotowanie	Mitelfruh	10 g	5 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-23	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis