

marcowe 20L

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **6**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3 kg (61.9%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.15 kg (3.1%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (20.6%)	82 %	14
Ziarno	pszeniczny	0.5 kg (10.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %