

## marcowe

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **7.3**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (5.2%)	78 %	120
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (17.2%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (60.3%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	10 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	3.4 %