

marcowe

- Gęstość **15.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **15**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (36.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (36.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (18.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (9.1%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 50 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 10 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 20 g | 1 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-------|-------|-------|--------------|
| s-23 | Lager | Suche | 10 g | --- |