

Marcowe

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **6.2**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (41.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (20.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	81 %	6
Ziarno	pale cookie	0.4 kg (5.5%)	80 %	8
Ziarno	caramel pale	0.3 kg (4.1%)	80 %	10
Ziarno	golden ale	0.3 kg (4.1%)	80 %	10
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (4.1%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	30 g	5 min	5.5 %
Whirlpool	Tradition	20 g	1 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brewferm lager	Lager	Gęstwa	1500 ml	---