

Marcowe

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **25**
- SRM **9**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (12.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (3.1%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.25 kg (3.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2.5 kg (31.3%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 30 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Hallertau | 40 g | 20 min | 6 % |
| Gotowanie | Hallertau | 30 g | 5 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 22 g | Fermentis |

Notatki

- 15 minut w 52-53°C
 - 30 minut w 64°C
 - 15-30 minut w 72°C
wygrzew 76%
 - Fermentacja burzliwa - 21 dni w temperaturze rosnącej 8-12°C
 - Fermentacja cicha - 14 dni w temperaturze 10-12°C
 - Lagerowanie - 21 dni w temperaturze 2-3°C
- 6 lut 2019, 23:32