

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
wyrzew 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