

## Marcowe

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **9.1**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **525 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **556.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **308 L**
- Całkowita objętość zacieru **418 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	55 kg (50%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	40.15 kg (36.5%)	80 %	4
Ziarno	Weiermann Melanoiden Malt	12.65 kg (11.5%)	75 %	70
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	2.2 kg (2%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	200 g	90 min	9.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	350 g	5 min	2.7 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	1250 g	30 min	4 %