

## Marcowe

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **7.6**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **66.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	7 kg (42.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	6 kg (36.1%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	3 kg (18.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.6 kg (3.6%)	75 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	90 g	5 min	4 %