

## Marcowe

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **5**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **98 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (41.1%)	79 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.8 kg (24.7%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (27.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	60 min	20 %
Gotowanie	Herkules	10 g	30 min	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's