

Marcowe

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **10.4**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.17 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (47.6%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.2%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.6%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	55 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-23	Lager	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	0 min