

MARCOWE

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **19**
- SRM **10.8**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.8 kg (50.9%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (36.4%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.6%)	78 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.4 kg (7.3%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.8%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	20 min	4 %
Gotowanie	premiant	30 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis