

## marcowe

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (8.3%)	81 %	53
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga pl	25 g	70 min	11 %
Gotowanie	lunga pl	5 g	5 min	11 %
Gotowanie	Premiant	5 g	5 min	6.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile