

Marcowe

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **6.8**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.57 kg (64.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.9 kg (34.4%)	80 %	16
Ziarno	Carared	0.04 kg (0.8%)	75 %	39
Ziarno	Barwiący	0.02 kg (0.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	26.55 g	70 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	3.79 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	3.79 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Munich Lager	Lager	Płynne	113.79 ml	wyest