

## Marcowe

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **9.2**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (49.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (3.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (41%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.9%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.6%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.5 %