

Marcowe

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **14**
- SRM **6.6**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **7 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (32.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (32.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (11.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	30 g	40 min	4 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	1 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
saflager s-33	Lager	Suche	11 g	fermentis