

Marcowe

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **10.3**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.6 kg (20%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (16.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.2 kg (6.7%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (6.7%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 20 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|-------|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Gęstwa | 800 ml | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | chlorek wapnia | 4 g | Gotowanie | 70 min |
| Klarowanie | mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 15 min |