

marcowe

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **9.7**
- 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 **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (63.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.4%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2.1%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (4.3%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.1 kg (2.1%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	30 g	50 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	10 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile