

## Marcowe

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **7.9**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (64%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (24%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.2%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	50 min	4.4 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	15 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis