

Marcowe

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **8**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (33.3%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (13.3%)	75 %	59
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	60 min	8 %
Gotowanie	Izabella	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	5 g	0 min	11 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	0 min	8 %
Gotowanie	Izabella	10 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	1 g	Fermentis