

Marcowe

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **8.4**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pilzneński	2 kg (31%)	80 %	4
Ziarno	słód monachijski	2 kg (31%)	80 %	16
Ziarno	słód wiedeński	2 kg (31%)	80 %	9
Ziarno	Carahell	0.15 kg (2.3%)	77 %	26
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.3 kg (4.7%)	75 %	71

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	23 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tettnang	17 g	20 min	4 %
Gotowanie	Marynka	4 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis w34/70,	Lager	Gęstwa	200 ml	---