

## Marcowe

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **6.4**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (31.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (31.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.1%)	77 %	26
Ziarno	Crystal Castlemalting	0.2 kg (3.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	28 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tettnang	15 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	2 g	20 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	200 ml	Omega

### Notatki

- Mech irlandzki - 6 g lub Whirlfloc - 1 szt.  
*31 gru 2021, 15:04*