

Marcowe

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **9.3**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (75.8%)	--- %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (15.2%)	--- %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (3%)	--- %	30
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (3%)	58.7 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (3%)	--- %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer magnum	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau comet	5 g	30 min	7 %
Gotowanie	Hallertau comet	10 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M76 Bavarian Lager	Lager	Gęstwa	500 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	---