

Marcowe

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **23**
- SRM **10.6**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **100 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 4 kg (70.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.1 kg (19.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.2 kg (3.5%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.4 kg (7%) | 81 % | 53 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 12 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 20 g | 15 min | 5 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 30 g | 5 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-------|--------|--------|--------------|
| Namysłów Lager | Lager | Gęstwa | 150 ml | ??? |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 4 g | Gotowanie | 10 min |