

## Marcowe dymione

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **11.3**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	2.5 kg (46.3%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (37%)	79 %	10
Ziarno	Słód diastatyczny	0.1 kg (1.9%)	79 %	2.5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.2 kg (3.7%)	81 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.6 kg (11.1%)	78 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tennang	60 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile