

Marcowe Trzy Baryłki

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **8.3**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.9 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.3 kg (27.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.55 kg (30.7%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (30.1%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3%)	77 %	26
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.176 kg (2.1%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (4.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.125 kg (1.5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	1 g	75 min	8.4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Tettnang	50 g	20 min	3.7 %