

## marcowe v1

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **9.2**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.55 kg (55.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.55 kg (19.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.55 kg (19.6%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (5.4%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	45 min	8.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	8.5 %