

Marcówka

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **7.4**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **45 min w 72C**
- Wysładzaj używając **28.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	8 kg (72.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (22.7%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	30 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Lunga	30 g	10 min	9.2 %
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34-70	Lager	Suche	23 g	---