

Markowe Marcowe

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **9.9**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.3 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.3 kg (44.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (27.6%)	79 %	22
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.4 kg (13.8%)	78 %	20
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (6.9%)	75 %	59
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.2 kg (6.9%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	5 g	60 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	15 g	5 min	10 %