

## Marzec w kwietniu

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **8**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt 3,2-4,5	5 kg (68.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód Monachinski Strzegom 12-18 EBC	1.4 kg (19.1%)	79 %	15
Ziarno	Słód zakwaszający Bestmalz	0.13 kg (1.8%)	--- %	4
Ziarno	Słód Wiedeński Strzegom 5-7,5 EBC	0.2 kg (2.7%)	79 %	6
Ziarno	Słód Carahell Weyerman 20-30 EBC	0.3 kg (4.1%)	74 %	25
Ziarno	Słód Caramunich Typ III Weyerman 140-160	0.1 kg (1.4%)	73 %	150
Ziarno	Słód karmelowy 150 EBC Strzegom	0.2 kg (2.7%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL goryczkowy	20 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	lunga goryczkowy	10 g	60 min	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-2311,5	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre