

Oktoberfestbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **13.3**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (28.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (47.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (15.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.4%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	15 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	hallertauer taurus	10 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	hallertauer taurus	25 g	0 min	14 %