

Październikowe ala marcowe

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **6.8**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (50%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	50 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	2.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	2.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oyl 091	Ale	Gęstwa	100 ml	omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	drożdże piekarnicze	50 g	Gotowanie	10 min