

Rauch Maerzen

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **35**
- SRM **5.3**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	3 kg (43.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.95 kg (28.1%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (28.8%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	30 min	6.6 %
Gotowanie	Hallertau	40 g	5 min	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP820 - Oktoberfest/Märzen Lager Yeast	Lager	Płynne	1200 ml	White Labs