

Rauchmärzen

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **10.8**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rauch Malt (Germany)	1 kg (33.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (33.9%)	79 %	22
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (16.9%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.25 kg (8.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.14 kg (4.7%)	76 %	150
Ziarno	Melanoiden Malt	0.06 kg (2%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	60 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP830 - German Lager Yeast	Lager	Płynne	200 ml	White Labs