

## Test #1

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **23**
- SRM **7.9**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (43.2%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (32.4%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (5.4%)	75 %	30
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (10.8%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (8.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %