

w Marcu w garncu

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **11.3**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	2 kg (32%)	80.5 %	9
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	2 kg (32%)	80.5 %	16
Ziarno	Briess - Smoked Malt	2 kg (32%)	80.5 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	40 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	20 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Munich lager	Lager	Płynne	2000 ml	wyeast