

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 |