

Zagłoba

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **8.8**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (28%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (4%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	8 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	6.67 g	10 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	6.67 g	10 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	66.67 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre