

## Złe marcowe

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **6.2**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Wayermann	3.2 kg (71.1%)	84 %	4
Ziarno	Monachijski typ I Weyermann	0.8 kg (17.8%)	82 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.7%)	80 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I Wayermann	0.2 kg (4.4%)	74 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	65 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	30 g	5 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis