

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 |