

## Marzen

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **25**
- SRM **8.7**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **481.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **618.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	37.5 kg (27.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	100 kg (72.7%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	300 g	60 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	500 g	20 min	11 %