

## niklas first marzen

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **6.9**
- Styl **Oktoberfest/Märzen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (82%)	80.5 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.4%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.6%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	6.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w30-70	Lager	Gęstwa	200 ml	---