

Schwarzbier Black Dragon

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **32.2**
- Style **Schwarzbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **17 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **18 liter(s)**
- Boil time **61 min**
- Evaporation rate **16 %/h**
- Boil size **22.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.2 liter(s)**
- Total mash volume **19 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	2 kg (42.1%)	81 %	4
Grain	Strzegom Wiedeński	2 kg (42.1%)	79 %	10
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.35 kg (7.4%)	73 %	1001
Grain	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4.2%)	68 %	601
Grain	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2.1%)	85 %	3
Grain	kasza manna	0.1 kg (2.1%)	80 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau	20 g	50 min	4.5 %
Boil	Iunga	8 g	20 min	11 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	15 g	10 min	12 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
W34	Lager	Slant	200 ml	Domowe (starter z sucharów)

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Syrop z czarnego bzu do refermentacji	300 g	Bottling	---

Notes

- Możliwe, że wydajność wyjdzie wyższa. Jeśli będzie powyżej 13Blg, należy obniżyć gęstość lejąc wodę z sokiem z czarnej porzeczki. Nie ma się co obawiać o kolor, i tak jest w górnej granicy. Chmielenie wystarczy na 25l.

Do wyśładzania dać 2l soku z czarnej porzeczki.
Mar 12, 2017, 6:29 PM