

Ciemne łagodne (?)

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **27.9**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (45.8%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (38.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4.6%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	22 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	20 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	30 g	2 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	350 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- słód czekoladowy i palony dodany przed samym przełożeniem do filtracji
7 paź 2020, 18:58