

Schwarzbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **20.2**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **48.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (71.7%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.9%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.6%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.2 kg (3.6%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.18 kg (3.2%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Tradition	50 g	100 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	15 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	15 g	0 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- w oparciu o recepturę:
<http://meinsudhaus.de/bier-rezepte/untergaerige-biere/schwarzbier/>
24 lut 2017, 10:50