

Schwarzbier Black Dragon

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **32.2**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **61 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (42.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (42.1%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.35 kg (7.4%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4.2%)	68 %	601
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2.1%)	85 %	3
Ziarno	kasza manna	0.1 kg (2.1%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	lunga	8 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34	Lager	Gęstwa	200 ml	Domowe (starter z sucharów)

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Syrop z czarnego bzu do refermentacji	300 g	Butelkowanie	---

Notatki

- 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. Chmienie wystarczy

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

na 25l.

Do wysładzania dać 2l soku z czarnej porzeczki.

12 mar 2017, 18:29