

## #09 SCHWARZBIER

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **29**
- SRM **12.2**
- Styl **Schwarzbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Malt Extract - Light	3 kg (44.8%)	76.09 %	9
Płynny ekstrakt	Liquid Malt Extract - Dark	3 kg (44.8%)	76.09 %	79
Ziarno	Melanoiden Malt	0.7 kg (10.4%)	80 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	50 g	0 min	5.6 %
Whirlpool	Amora Preta	50 g	0 min	11.2 %