

## #09 SCHWARZBIER

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **21**
- SRM **21.7**
- Styl **Schwarzbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Malt Extract - Light	1.7 kg (42.7%)	76.09 %	9
Płynny ekstrakt	Liquid Malt Extract - Dark	1.7 kg (42.7%)	76.09 %	79
Ziarno	CaraMunich II	0.38 kg (9.5%)	73.91 %	121
Ziarno	Carafa I	0.2 kg (5%)	69.57 %	906

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnanger	40 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Tettnanger	20 g	20 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bohemian Lager 2124	Lager	Płynne	100 ml	Wyeast