

# Cervus SCHWARZBIER

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **25.4**
- Styl **Schwarzbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (33.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (52.6%)	79 %	14
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (6.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.1%)	55 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12.5 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	20 min	11 %
Gotowanie	Equinox	30 g	5 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54	Ale	Gęstwa	500 ml	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa ziarna macerowana - wysładzanie	100 g	Zacieranie	0 min

### Notatki

- Macerowana kawa 100g do wysładzania  
26 lut 2017, 10:49