

#Ciemne czeskie

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **18**
- SRM **24.4**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (69%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (17.2%)	75 %	59
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (5.2%)	60 %	788
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.6%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Magnum	15 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	5 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/75	Lager	Suche	23 g	---