

Czarnuch Lager

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **30.3**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.47 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (65.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (17.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.5%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4.3%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (4.3%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	10 min	5 %
Gotowanie	Perle	10 g	0 min	4.2 %
Na zimno	Perle	20 g	---	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34/70	Lager	Suche	11.5 g	---