

czarny pstrąg

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **33.9**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.7 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.25 kg (55.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (6.6%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (4.4%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (2.2%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.02 kg (0.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	5 g	60 min	19 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	9 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	9 g	10 min	12 %