

czarnypies

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **26.5**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (72.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (16.4%)	79 %	22
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.23 kg (7.6%)	74 %	475
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.22 kg (3.7%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	60 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Suche	11 g	Mangrove Jack's