

Klon ksiazece Ciemne lagodne

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **33.7**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 69C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski Ciemny Steinbach | 2 kg (47.1%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Caraaroma | 1.5 kg (35.3%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.5 kg (11.8%) | 81 % | 4 |
| Cukier | Cukier palony | 0.25 kg (5.9%) | 100 % | 100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 5 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 34.5 g | Fermentis |