

Lekki schwarzbier

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **21**
- SRM **29.2**
- 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 **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyśladzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.5 kg (67.3%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.43 kg (19.3%)	80 %	4
Ziarno	Extra black	0.13 kg (5.8%)	65 %	1400
Ziarno	kawowy - Castle Malting	0.17 kg (7.6%)	78 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	4 g	60 min	11.2 %
Whirlpool	Marynka	18 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lager yeast	Lager	Gęstwa	214 ml	Yeast Side Labs