

# Moonless Night

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **32.3**
- Styl **Schwarzbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.5 kg (84.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann żytni czekoladowy	0.15 kg (3.6%)	65 %	650
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.8%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (4.8%)	70 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	20 g	5 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	---