

Niskoalkoholowe ciemne

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **16**
- SRM **20.2**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.6 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (62.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.3 kg (18.7%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (9.4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (3.1%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Tettnang	10 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM56 Wozem jestem	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min