

Nudna Klasyka : Schwawarzbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **27.8**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (16.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (66.7%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (10%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa	0.1 kg (3.3%)	70 %	664
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.1 kg (3.3%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	10 %