

# Schwarz

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **27.3**
- Styl **Schwarzbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (81%)	80 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (6%)	68 %	400
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.3 kg (7.1%)	99 %	9

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	40 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	25 g	10 min	5.5 %
Na zimno	Tradition	25 g	2 dni	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	---