

# Schwarzbier 1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **22.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking Malt	3.5 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Czekoladowy Viking Malt	0.2 kg (4%)	--- %	800
Ziarno	Ciasteczkowy Viking Malt	0.3 kg (6%)	--- %	600
Ziarno	Monachijski	1 kg (20%)	--- %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Perle	20 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-35	Lager	Gęstwa	200 ml	Gozdawa

## Notatki

- Wyladzanie 76°-78°  
24 gru 2024, 09:03