

Schwarzbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **25.8**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **79C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Lager Simpsons | 2.3 kg (76.7%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 0.5 kg (16.7%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III Special | 0.1 kg (3.3%) | 70 % | 1300 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.1 kg (3.3%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 20 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hersbrucker | 25 g | 10 min | 3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hersbrucker | 25 g | 0 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Pilsen Lager | Lager | Gęstwa | 100 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------------------|--------|------------|--------|
| Inne | ekstrakt barwiący 9000 EBC | 27.5 g | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie | whirflock | 1 g | Gotowanie | 5 min |
| Czynnik do wody | gips | 1.9 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | chlorek | 2.3 g | Zacieranie | 60 min |

Notatki

- woda:
4l destylowanej
5l Żywiec Zdrój
11l kranówki
11 sie 2020, 17:21