

# schwarzbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **27.7**
- Styl **Schwarzbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3050 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3050 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5.5556 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3219.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1575 L**
- Całkowita objętość zacieru **2100 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	375 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	100 kg (19%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Barwiący	50 kg (9.5%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	3000 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	2000 g	0 min	3.4 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	1000 g	Saflager