

# Schwarzbier

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **21.9**
- Styl **Schwarzbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (72.1%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.4%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (4.5%)	70 %	1034