

Schwarzbier

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU ---
- SRM **27.7**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1070 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1123.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1353.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **595.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **794 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	140 kg (70.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	25 kg (12.6%)	79 %	16
Ziarno	Carafa II	9.5 kg (4.8%)	70 %	1100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	9 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Viking Melanoidynowy	5 kg (2.5%)	75 %	60
Ziarno	Caraaroma	5 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	5 kg (2.5%)	71 %	600