

# Schwarzbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **20.3**
- Styl **Schwarzbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (53.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (33.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (5.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.7%)	68 %	400
Ziarno	Carafa	0.25 kg (4.2%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.09 kg (1.5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	15 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis