

Schwarzbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **25.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale /Pils -Viking Malt	3.5 kg (77.8%)	--- %	5
Ziarno	Czekoladowy Vikin Malt	0.3 kg (6.7%)	60 %	800
Ziarno	Ciasteczkowy Viking Malt	0.2 kg (4.4%)	68 %	600
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (11.1%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Perle	20 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-35	Lager	Gęstwa	100 ml	Gozdawa

Notatki

- Wyladzanie 76°-78°
24 gru 2024, 09:03