

Schwarzbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **17.9**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (50%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (6.7%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.1 kg (3.3%)	70 %	1024