

# Schwarzbier

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **23.6**
- 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 **11.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (43.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.437 kg (48.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (3.3%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.15 kg (5%)	70 %	1024

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	10 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	10 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	17 g	60 min	5.5 %