

# Schwarzbier Black Dragon Wheat malt

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **32.1**
- Styl **Schwarzbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **61 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.6 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.35 kg (7.3%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4.2%)	68 %	601
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.25 kg (5.2%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Iunga	8 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34	Lager	Gęstwa	200 ml	Domowe (starter z sucharów)

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Syrop z czarnego bzu do refermentacji	300 g	Butelkowanie	---