

## Schwärzla 2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **29**
- SRM **43.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

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

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	3.7 kg (61.2%)	80 %	6
Ziarno	Münchner Malz Best	1.3 kg (21.5%)	78 %	20
Ziarno	Carabelage	0.3 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Special W	0.3 kg (5%)	73 %	300
Ziarno	Carafa II Best	0.3 kg (5%)	65 %	1100
Ziarno	Chocolate Best	0.1 kg (1.7%)	75 %	900
Płynny ekstrakt	sinamar	0.05 kg (0.8%)	--- %	8500

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Perle	20 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Tettnanger	30 g	15 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	-------------