

Szfajowe

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **23.3**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (39.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (39.2%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.9%)	75 %	30
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (9.8%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.9%)	70 %	1034