

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 |