

## Szwajowe 2

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **23.8**
- Styl **Schwarzbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.32 kg (40.1%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	2.89 kg (49.9%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.23 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.23 kg (4%)	73 %	1001
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.12 kg (2.1%)	70 %	1084

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	11.58 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	17.37 g	15 min	10 %

### Notatki

- 18 l do zacierania i 14 do wysładzania 3 gita kredy do zacieru  
10 wrz 2022, 21:23