

Szwajowe

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **28.5**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 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 **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (35.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (52.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.3%)	68 %	800
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.5%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.5%)	70 %	812