

Szwarc

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **25.5**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (58.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 2 kg (23.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (5.9%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.3 kg (3.5%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (3.5%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.4 kg (4.7%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 24.7 g | 60 min | 15 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 47.5 g | 5 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-------|--------|-------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Płynne | 95 ml | Fermentum Mobile |