

Tmave

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **25**
- SRM **37.4**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (33.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (37.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (13.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.4%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (8.5%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	40 min	15 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lalemand diamond lager	Lager	Gęstwa	100 ml	Danstar