

## #20 ciemna pszenica

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **20.7**
- Styl **Dunkelweizen**

### 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 **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.7 kg (45.9%) | 80 %       | 36  |
| Ziarno          | Viking Wheat Malt                   | 0.6 kg (16.2%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno          | Weyermann - Carawheat               | 0.4 kg (10.8%) | 77 %       | 110 |
| Ziarno          | Caraaroma                           | 0 kg           | 78 %       | 350 |
| Ziarno          | Czekoladowy Bruntal - Soufflet      | 0.2 kg (5.4%)  | 60 %       | 900 |
| Ziarno          | monachijski Viking Malt (ciemny)    | 0.8 kg (21.6%) | 78 %       | 22  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Iunga             | 10 g  | 60 min | 11.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|------------|-------|--------|--------------|
| wb06  | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | ---          |