

## Ciemna pszenica

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **17**
- SRM **19.9**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 3 kg (34.9%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Carahell                   | 0.5 kg (5.8%)  | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.5 kg (5.8%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 2.5 kg (29.1%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat      | 0.1 kg (1.2%)  | 77 %       | 97  |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett       | 0.5 kg (5.8%)  | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 600   | 0.5 kg (5.8%)  | 68 %       | 600 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (11.6%)   | 79 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 16 g  | 60 min | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|------------|--------|--------|--------------|
| WB 06 | Pszeniczne | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa               | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|------------|---------------------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlpool           | 0.5 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa  | kolendra            | 20 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa  | skórka z pomarańczy | 100 g | Gotowanie | 5 min |