

## Dinkel

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **3.9**
- Styl **Specialty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Spelt Malt     | 2 kg (49.4%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Pilzneński                 | 1.7 kg (42%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.35 kg (8.6%) | 79 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Magnum | 5 g   | 10 min | 13.5 %     |
| Na zimno  | chmiel | 20 g  | 3 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Weihenstephan Weizen | Ale | Gęstwa | 400 ml | Wyeast Labs  |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|---------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Czosnek | 30 g  | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Dodatek smakowy | Miód    | 50 g  | Fermentacja cicha | 1 dni |