

Dunkelweizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **18.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (34.7%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (11.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (46.3%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.6%)	77 %	26
Ziarno	Barwiący	0.12 kg (2.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Ale	Suche	11 g	---