

Dunkelweizen

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **16**
- SRM **12.2**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.7%)	79 %	20
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (56.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (4.7%)	77 %	125
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.9%)	73 %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	15 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile