

Dunkelweizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **10**
- SRM **17**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2.5 kg (48.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.85 kg (36.1%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.075 kg (1.5%)	70 %	1024
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.9%)	75 %	45
Ziarno	Special W Malt	0.3 kg (5.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.9%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	11 %