

# Schops

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **18.5**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Mep@Wheat                        | 1.5 kg (49.5%)  | 84.7 %     | 4    |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt       | 0.35 kg (11.6%) | 82 %       | 18   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny czekoladowy | 0.1 kg (3.3%)   | 65 %       | 1050 |
| Ziarno | Mep@ Pils                        | 0.9 kg (29.7%)  | 82 %       | 4    |
| Ziarno | Viking Pale Cookie (bursztynowy) | 0.1 kg (3.3%)   | 72 %       | 25   |
| Ziarno | Viking Caramel Sweet             | 0.05 kg (1.7%)  | 75 %       | 62   |
| Ziarno | Viking melanoidynowy             | 0.03 kg (1%)    | 75 %       | 60   |