

## #13 Sylwestrowy Dunkelweizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **22.1**
- 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 brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (88.3%)	80 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (6.5%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (5.2%)	77 %	97

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Safbrew

### Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.  
31 gru 2020, 20:50