

## ala Dunkel

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **14.1**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (42.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (42.1%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (10.5%)	70 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (5.3%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lomik	20 g	60 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew