

Bażant w ciemnościach

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **21.8**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (30%)	85 %	4
Ziarno	Carawheat (GR)	1 kg (15%)	68 %	79
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (22.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.16 kg (2.4%)	--- %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	12.5 g	Mauribrew