

## bursztynowe

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **12.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (28.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (28.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (28.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.7 kg (13.5%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Magnat	15 g	30 min	11.2 %