

Chleb Razowy

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **15.4**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt Dark | 3 kg (54.5%) | 82 % | 18 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.3 kg (41.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Barwiący | 0.2 kg (3.6%) | 55 % | 900 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 25 g | 60 min | 6.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat | Pszeniczne | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |