

## ciacho

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **14.8**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (41.7%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5%)	79 %	45
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.3%)	60 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-06	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---