

## Ciemna pszenica

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **17**
- SRM **19.9**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (34.9%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.8%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.8%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (29.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (1.2%)	77 %	97
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (5.8%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 600	0.5 kg (5.8%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.6%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	16 g	60 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB 06	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlpool	0.5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka z pomarańczy	100 g	Gotowanie	5 min