

## Ciemna pszenica

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **6.2**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (44.4%)	82 %	4
Ziarno	Castlemalting Pszeniczny ciemny	4 kg (44.4%)	81 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	60 %	3