

## # ciemna pszenica

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **20.7**
- 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 **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (45.9%)	80 %	36
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (16.2%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.4 kg (10.8%)	77 %	110
Ziarno	Caraaroma	0 kg	78 %	350
Ziarno	Czekoladowy Bruntal - Soufflet	0.2 kg (5.4%)	60 %	900
Ziarno	monachijski Viking Malt (ciemny)	0.8 kg (21.6%)	78 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---