

Ciemna Pszenica

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **22**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wiedeński	1.3 kg (44.8%)	79 %	8.5
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	1.4 kg (48.3%)	82 %	5
Ziarno	Weyeremann Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (6.9%)	65 %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka 2018	18 g	60 min	7.1 %