

## ciemne pszeniczne

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **12**
- SRM **13.4**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (44%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (22%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (22%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.4%)	79 %	45
Ziarno	Carahell	0.25 kg (5.5%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.2%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Pszeniczne	Gęstwa	50 ml	fermentis