

## Czas pogardy

---

- Gęstość **11.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **10.7**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2 kg (39.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (39.6%)	80 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.05 kg (1%)	60 %	1100
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.8%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	45 g	60 min	3.4 %