

## czorny Weizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **16.1**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (23.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (48.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.4 kg (7.8%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.06 kg (1.2%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (9.7%)	77 %	97

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

### Drożdże

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