

Dunkel 1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **31**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **52 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (27%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (23.2%)	81 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	0.35 kg (2.7%)	73 %	80
Ziarno	Special B Malt	0.8 kg (6.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Melanoiden Malt	1 kg (7.7%)	80 %	39
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (7.7%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (7.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (7.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (7.7%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magn	12 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	8 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Marynka	13 g	30 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wb 06	Pszeniczne	Gęstwa	30 ml	---