

Dunkel

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **22.5**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **56 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **57.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (34.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.9 kg (41%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.9 kg (6.2%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.8 kg (5.6%)	81 %	53
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (2.1%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (2.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.8 kg (5.6%)	70 %	400
Ziarno	Chocolate Malt	0.3 kg (2.1%)	73 %	900
10 min zacierania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8 %
Gotowanie	Vital	30 g	20 min	12.7 %
Gotowanie	Kazbek	30 g	10 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale wb-06	Pszeniczne	Gęstwa	600 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jęczmień oalony	0.1 g	Zacieranie	10 min
Wysładzanie				