

## dunkel

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **11.7**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (43.3%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (43.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (10%)	77 %	120
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.1 kg (3.3%)	76 %	150