

## dunkel

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **14**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (63.8%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (21.3%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (4.3%)	73 %	80
Ziarno	crystal 160 ebc	0.2 kg (4.3%)	78 %	160
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.4%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	14 g	60 min	11 %