

## Dunkel

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **16.4**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.7 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (31.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (9.1%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (4.5%)	70 %	160
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (4.5%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	10 g	60 min	5.9 %