

dunkel

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **11**
- SRM **19.6**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	5 kg (79.4%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (4.8%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	20 min	4 %

Notatki

- 44 st - 20 minut
- 66 st - 45 minut
- 72 st - 20 minut
- 78 st - wyśladzanie
- 11 cze 2020, 14:25