

Dunkel-Weissbier

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **9**
- SRM **23.6**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (15.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3%)	75 %	30
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (6.1%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Drożdże - Gestwa po Hefe-Weizenie
3 kwi 2017, 13:00