

dunkelw

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **19.5**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (60.8%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (33.8%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.04 kg (2.7%)	73 %	1001
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.04 kg (2.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	8 g	60 min	4.5 %