

# Dunkelweize

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **21**
- SRM **19.2**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (31.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (9.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (9.4%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	25 g	45 min	5.5 %