

# dunkelweizen 1

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **9**
- SRM **24.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (54.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (10.9%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.7 kg (15.2%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (6.5%)	68 %	1200
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (13%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	30 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	11 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ksylitol	200 g	Fermentacja cicha	3 dni

## Notatki

- fermentacja od 21 do 22 stopni celcjusza  
ksylitol dodać w trakcie fermentacji  
20 cze 2019, 02:40