

Dunkelweizen 12° BLG

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny 2,45 kg	2.45 kg (57%)	--- %	---
Ziarno	Słód monachijski 1,4 kg	1.45 kg (33.7%)	--- %	---
Ziarno	Słód karmelowy jasny 0,15 kg	0.15 kg (3.5%)	--- %	---
Ziarno	Słód karmelowy ciemny 0,25 kg	0.25 kg (5.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lubelski PL 2019 - 50 g granulat 3,7% aa	25 g	30 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle WB-06 (Safbrew WB-06)	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- przerwy
60 min temp. 62-65
15 min temp 70-75
26 mar 2020, 08:12