

# Dunkelweizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **18**
- SRM **15.1**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner Malt	2.5 kg (31.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (12.5%)	85 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	4 kg (50%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.3%)	86 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.8%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.3%)	86 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	16 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	16 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	16 g	0 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	23 g	---