

dunkelweizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **26.2**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **96 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.2 kg (53.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.8 kg (19.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.8 kg (19.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (2.4%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.2 kg (4.9%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew |