

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