

## Dunkelweizen #2

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **9.7**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (46.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (46.9%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (6.3%)	73 %	120