

# Dunkelweizen

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **9**
- SRM **4.4**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (24.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (24.4%)	79 %	16
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (48.8%)	82 %	5
Ziarno	Słód czekoladowy	0.1 kg (2.4%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	15 g	60 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski	15 g	10 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BrewGo Wheat	Pszeniczne	Suche	7 g	---