

Dunkelweizen

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **12**
- SRM **17**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2.3 kg (52.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.6 kg (36.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.3%)	68 %	601
Ziarno	Carafa	0.1 kg (2.3%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	24 g	60 min	4 %