

# Dunkelweizen

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **17.8**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (63.8%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.6%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (10.6%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.4%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (6.4%)	76 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.1%)	55 %	985