

Dunkelweizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **11.2**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.1 kg (41.2%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (52.4%)	85 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.05 kg (1.9%)	70 %	350
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (3.7%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.02 kg (0.7%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	9 g	50 min	7 %