

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 % |