

Dunkelweizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **10**
- SRM **13.9**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (45.9%)	80 %	36
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (45.9%)	80 %	36
Ziarno	crystal wheat	0.25 kg (6.8%)	60 %	90
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.05 kg (1.4%)	60 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	perle	20 g	60 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	5 g	---