

Dunkelweizen

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **11**
- SRM **17.6**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	3 kg (62.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (31.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (4.2%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Salfale