

## dunkelweizen

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **12**
- SRM **12.3**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Viking Pale Ale malt        | 1.3 kg (26.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno  | Pszeniczny                  | 2 kg (40.6%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Strzegom Monachijski typ I  | 0.33 kg (6.7%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno  | Strzegom Monachijski typ II | 0.34 kg (6.9%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno  | Jęczmień palony             | 0.1 kg (2%)    | 55 %       | 985 |
| Ziarno  | Karmelowy Jasny 30EBC       | 0.33 kg (6.7%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno  | Simpsons - Crystal Rye      | 0.05 kg (1%)   | 73 %       | 177 |
| Ziarno  | Biscuit Malt                | 0.13 kg (2.6%) | 79 %       | 45  |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana       | 0.35 kg (7.1%) | 75 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 14 g  | 60 min | 7.5 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 7 g   | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |