

## 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