

Dunkelweizen

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **14**
- SRM **17.4**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.67 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (57.1%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	2.75 kg (39.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (3.6%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	50 g	40 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile