

dunkelweizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **9**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (40%)	82 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.5 kg (30%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20%)	79 %	22
Ziarno	Carawheat Weyermann	0.5 kg (10%)	--- %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %