

Dunkelweizen

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **10**
- SRM **11**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (32.9%)	80 %	20
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (49.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.07 kg (1.2%)	70 %	1000
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.5%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	35 g	30 min	3.8 %