

dunkelweizen

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **14**
- SRM **14**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (53.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (35.8%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (9%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.08 kg (1.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand german wheat	Ale	Suche	11 g	lallemand