

# Dunkelweizen

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **11**
- SRM **12.1**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (44.2%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (26.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (22.1%)	79 %	10
Ziarno	Jęczmień palony	0.12 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (4.4%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	7.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile