

## Dunkelweizen Browamator początek lipca 2017

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **9.8**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.3 kg (32.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.9 kg (46.9%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann Monachijski typ II	0.6 kg (14.8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (4.9%)	77 %	97
Ziarno	Weyermann - pszeniczny czekoladowy	0.05 kg (1.2%)	--- %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	10 g	70 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	10 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	10 g	5 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew