

Dunkelweizen I

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **19.8**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 2.1 kg (43.7%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (4.2%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (41.7%) | 79 % | 13.5 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.5 kg (10.4%) | 79 % | 130 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------------------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 60 min | 5.7 % |
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 10 g | 60 min | 5.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Spalt Select | 20 g | 10 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 400 ml | Fermentum Mobile |