

# 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