

## Dunkelweizen II

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **19.8**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **52 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	5.8 kg (45.1%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.47 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5.5 kg (42.7%)	79 %	13.5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1.1 kg (8.5%)	79 %	130

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	60 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	30 g	20 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	1000 ml	---

### Notatki

- Po gotowaniu ekstrakt 14 BLG  
6 lis 2021, 23:40