

Dunkelweizen II

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **16**
- SRM **19.6**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **52 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **56.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 6 kg (50.1%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.47 kg (3.9%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 4.5 kg (37.6%) | 79 % | 13.5 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 1 kg (8.4%) | 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 | --- |