

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	---