

Dunkelweizen po mojemu

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **27.7**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	MALT EXTRACT LIGHT	1.7 kg (46.6%)	85 %	45
Płynny ekstrakt	GOZDAWA pszeniczny ekstrakt niechmielony	1.7 kg (46.6%)	85 %	60
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (6.8%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	10 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	50 min	6.5 %
Na zimno	Citra	25 g	6 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	płatki owsiane	250 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Burzliwa zakończona po 6 dniach z wynikiem 2,5 BLG.
Cicha zakończona po 5 dniach.
4 sie 2016, 17:18