

dunkerl

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **16**
- SRM **8.5**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **18.3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.3 kg (32.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.6 kg (14.8%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.05 kg (1.2%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.9 kg (46.9%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (4.9%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	4.5 %

Drożdże

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