

dunkeweizen

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **18**
- SRM **33.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (36.4%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (4.5%)	74 %	788
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (9.1%)	70 %	812
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (18.2%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (9.1%)	77 %	97
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	25 g	30 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe prażone	500 g	Fermentacja cicha	3 dni