

# DUNKLES WEISSBIER

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **4**
- SRM **13**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat Blanc Castle Malting	2 kg (46.5%)	85 %	4.5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.6 kg (37.2%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (4.7%)	74 %	788
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	80 ml	Wyeast Labs