

## DW

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **13**
- SRM **14.1**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (40.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (5.1%)	77 %	97
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.542 kg (11.1%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	14 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Willamette	3 g	60 min	6.5 %