

Extra Dunkelweizen

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU ---
- SRM **37.9**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	1.5 kg (28.2%)	82 %	5
Ziarno	Castle Malting Pilzneński	1.43 kg (26.9%)	80 %	3.25
Ziarno	Viking Malt Monachijski Jasny	1 kg (18.8%)	78 %	16
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	0.83 kg (15.6%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.55 kg (10.4%)	65 %	1050