

# Kakałko

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **14**
- SRM **15.9**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (53.7%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (19.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (19.5%)	79 %	10
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.4%)	67 %	900
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4.9%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale wb-06	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis