

Lekki Dunkel

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **16.9**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.2 kg (55.6%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (18.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (18.5%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.08 kg (3.7%)	77 %	110
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.02 kg (0.9%)	68 %	1500
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.06 kg (2.8%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	45 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew