

LEM | Dunkel Weizen

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **19.9**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.9%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (9.4%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (37.7%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.9%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.8%)	68 %	1300
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (18.9%)	78 %	18
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (9.4%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	50 g	60 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Safbrew