

Nie będę musiał wieźć do domu

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **18.9**
- 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 **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (44.1%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.9%)	73 %	1001
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (8.8%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	40 min	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	---