

NR 11 Dunkelweizen (WB-06)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **19.2**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (49%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (29.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (15.7%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (3.9%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	1000 ml	Safbrew