

## oat dunkelweizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **8**
- SRM **35.4**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny ciemny Weyermann	1.5 kg (30.3%)	81 %	17
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (20.2%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (10.1%)	77 %	115
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.2%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (3%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.1%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sabro	10 g	30 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile