

# Pierwszy Dunkelweizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **13**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (30%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (5%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	10 g	Safbrew