

## PSZENICA #6

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **11**
- SRM **11.1**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **383.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **492.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	62.5 kg (57.1%)	85 %	14
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	40 kg (36.5%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Carawheat	5 kg (4.6%)	77 %	97
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	2 kg (1.8%)	74 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	250 g	60 min	10.2 %