

## Pszeniczne

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **15**
- SRM **18.9**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Diastatyczni	0.1 kg (4.1%)	90 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.62 kg (25.2%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (40.7%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.14 kg (5.7%)	77 %	115
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.13 kg (5.3%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.1 kg (4.1%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (4.1%)	81 %	53
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (10.2%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.02 kg (0.8%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	16 g	60 min	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Safbrew