

## Pszeniczne ciemne

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **15**
- SRM **13.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.75 kg (53.6%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (19.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.9%)	70 %	299
Ziarno	Czekoladowy	0.13 kg (2.5%)	60 %	788

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis