

## Pszeniczne Ciemne twój browar 12blg

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **4.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny	2.2 kg (53.7%)	82 %	5
Ziarno	Słód monachijski	0.8 kg (19.5%)	82 %	5
Ziarno	Słód wiedeński	0.8 kg (19.5%)	82 %	5
Ziarno	Słód karmelowy ciemny	0.2 kg (4.9%)	82 %	5
Ziarno	Słód czekoladowy	0.1 kg (2.4%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss	Pszeniczne	Suche	11 g	---