

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 | --- |