

Roter Weizen

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **20**
- SRM **9.9**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.5 kg (30%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Viking Red Ale | 1 kg (20%) | 75 % | 70 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1.5 kg (30%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny Monachijski Castle | 1 kg (20%) | 75 % | 15 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 11 ml | Fermentum Mobile |