

Schops

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **18.5**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@Wheat	1.5 kg (49.5%)	84.7 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.35 kg (11.6%)	82 %	18
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.1 kg (3.3%)	65 %	1050
Ziarno	Mep@ Pils	0.9 kg (29.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Cookie (bursztynowy)	0.1 kg (3.3%)	72 %	25
Ziarno	Viking Caramel Sweet	0.05 kg (1.7%)	75 %	62
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.03 kg (1%)	75 %	60