

test

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **42.9**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.1 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **43C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Wyszładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.7 kg (41.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (58.8%)	79 %	22