

Uaoeu

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **5**
- SRM **11.8**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt Dark | 2.5 kg (50%) | 82 % | 18 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (20%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (20%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (4%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.1 kg (2%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.1 kg (2%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.1 kg (2%) | 75 % | 43 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hersbrucker | 15 g | 60 min | 3 % |