

Waizenb

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **10.5**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (22.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3 kg (40.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.4%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.7%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.4%)	68 %	400
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (13.4%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ing	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	5 min	7 %