

## #0 DUNKELWEIZEN

---

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **11**
- SRM **13.2**
- Style **Dunkelweizen**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.1 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

### Steps

- Temp **44 C**, Time **15 min**
- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **17.1 liter(s)** of strike water to **47.4C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **14.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name   | Amount        | Yield | EBC  |
|-------|--|---------------|-------|------|
| Grain | Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)           | 2.5 kg (51%)  | --- % | 5    |
| Grain | Słód pilzneński zero Viking Malt (Strzegom)      | 1 kg (20.4%)  | --- % | 4    |
| Grain | Słód monachijski Viking Malt typ II (Strzegom)   | 1 kg (20.4%)  | --- % | 22   |
| Grain | Słód Carawheat - pszeniczny karmelowy Weyermann® | 0.2 kg (4.1%) | --- % | 125  |
| Grain | Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann®           | 0.1 kg (2%)   | --- % | 1050 |
| Grain | Słód diastatyczny pszeniczny Weyermann®          | 0.1 kg (2%)   | --- % | 4    |

### Hops

| Use for | Name             | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Hersbrucker Spat | 15 g   | 60 min | 3.9 %      |
| Boil    | Hersbrucker Spat | 15 g   | 30 min | 3.9 %      |

### Yeasts

| Name                   | Type  | Form   | Amount | Laboratory       |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Wheat | Liquid | 30 ml  | Fermentum Mobile |

### Extras

| Type  | Name         | Amount | Use for | Time   |
|-------|--------------|--------|---------|--------|
| Other | Łuska ryżowa | 150 g  | Mash    | 10 min |

### Notes

- ewentualne zakwaszenie zacieru dopiero po przerwie ferulikowej, przerwa ferulikowa przy  $\text{pH} > 5.7$ , przerwę ferulikową można zrobić tylko ze słodem pszenicznym i dopiero potem dodać pozostałe słody;  
łuska ryżowa na mash out;  
schłodzenie brzezki do temp. 17-18°C;  
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-22°C;  
rozlew - poziom nasycenia 3,0 vol.;  
refermentacja - 10-14 dni  
*Oct 13, 2018, 5:16 PM*