

DUNKELWEIZEN

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **14.1**
- Style **Dunkelweizen**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **22.5 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **47C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Sparge using **10.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **24.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	2 kg (44.4%)	85 %	5
Grain	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	1 kg (22.2%)	81 %	4
Grain	Słód monachijski Viking Malt typ II (Strzegom)	1 kg (22.2%)	75 %	22
Grain	Słód Carawheat - pszeniczny karmelowy Weyermann®	0.3 kg (6.7%)	74 %	125
Grain	Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann®	0.1 kg (2.2%)	74 %	1050
Grain	Słód diastatyczny pszeniczny Weyermann®	0.1 kg (2.2%)	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
---------	------	--------	------	------------

Boil	Hallertauer Mittelfrüh	30 g	60 min	4.8 %
------	---------------------------	------	--------	-------

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis Safale WB-06	Wheat	Dry	11.5 g	Fermentis Safale

Extras

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

Notes

- dodanie słołu zakwaszającego do zacieru dopiero po przerwie ferulikowej, przerwa ferulikowa przy $\text{pH} > 5.7$; łuska ryżowa na mash out;

można też zacierać metodą dekokcyjną: najpierw infuzja w 67°C przez 30 minut, a następnie dekokcja jednowarowa i przerwa 20 minut

schłodzenie brzeczki do temp. $16\text{--}17^{\circ}\text{C}$;

fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji $18\text{--}19^{\circ}\text{C}$, dojrzewanie w temp. $20\text{--}21^{\circ}\text{C}$;

rozlew - poziom nasycenia 3,0 vol.;

refermentacja - 7 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO_4 50-100; Cl 100-150 Alk. całkow. 50-100; RA 0-50

Oct 13, 2018, 5:16 PM