

#094 Dunkelweizen

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **13**
- SRM **18.6**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **46.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.7 kg (56.3%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.6 kg (33.3%)	78 %	20
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (8.3%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (2.1%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	30 g	60 min	2.4 %
Gotowanie	Saaz	10 g	60 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	60 g	Zacieranie	90 min

Inne	pożywka dla drożdży Pinnacle	0.5 g	Gotowanie	10 min
------	---------------------------------	-------	-----------	--------