

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **18.3**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **79 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **79C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (46.5%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (46.5%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz - Cara Munich Type I	0.2 kg (4.7%)	75 %	90
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (2.3%)	70 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	45 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	30 g	10 min	2.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile