

#62 DunkelWeizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM **13.3**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.1 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (43.2%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (48.6%)	85 %	4
Ziarno	Special X	0.15 kg (8.1%)	68 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	3 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga PL	4 g	30 min	11 %

Drożdże

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