

AfterYear

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **25**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carafa I Special	0.1 kg (2.8%)	80 %	900
Ziarno	Weyermann - Carawheat	2 kg (56.3%)	77 %	110
Ziarno	Weyermann - Diastatyczny	0.2 kg (5.6%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (28.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Orkiszowy	0.25 kg (7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Waimea	10 g	0 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	20 g	10 min	15.3 %
Na zimno	Waimea	30 g	7 dni	15.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fruit blanche	Pszeniczne	Suche	10 g	gazdawa