

Altbielitzer Dunkelweizen

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **10.2**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **120 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.33 kg (6.4%)	75 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.15 kg (22.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny jasny	1.15 kg (22.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.5 kg (9.7%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (9.7%)	77 %	110
Ziarno	pszeniczny ciemny Weyermann	1.5 kg (29.2%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	60 min	9 %

Drożdże

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