

BA Pszeniczne Ciemne 13BLG

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **20**
- SRM **12**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min w 45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min w 53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min w 78C**
- Wyśladzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.9 kg (46.3%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (31.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.6 kg (14.6%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (4.9%)	77 %	97
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.4%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	10 g	70 min	8.3 %
Gotowanie	Comet	10 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Comet	10 g	5 min	8.3 %

Drożdże

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