

Braun weizen

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **13**
- SRM **13.3**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **56.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.5 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.2 L** wody do zacierania do **43.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **32.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny	6 kg (52.9%)	82 %	5
Ziarno	Wiedeński	3 kg (26.5%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1.34 kg (11.8%)	75 %	30
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	1 kg (8.8%)	71 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	55 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	25 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	25 g	Mauribrew
--------------------------	------------	-------	------	-----------