

## Ciemna pszenica

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **18.3**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II      | 1 kg (35.7%)   | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Pilzneński                       | 0.3 kg (10.7%) | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Pszeniczny                       | 1.3 kg (46.4%) | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300              | 0.1 kg (3.6%)  | 70 %       | 299  |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.1 kg (3.6%)  | 73 %       | 1001 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 20 g  | 45 min | 5 %        |