

Ciemna pszenica

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **17**
- SRM **31**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **7.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.4 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (44.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (22.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (22.3%)	80 %	4
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (5.6%)	70 %	1100
Ziarno	Crystal Wheat Malt Fawcett	0.04 kg (2.2%)	75 %	90
Ziarno	Jęczmień palony weyermann	0.05 kg (2.8%)	55 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	10 %

Drożdże

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

Bulldog Bavarian Wheat B49	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---
-------------------------------	------------	--------	--------	-----

Notatki

- Dekokt podgrzać do 64-63°C 30min, 72°C-15min, gotowanie 15min.

Po dolaniu dekoktu 64-63°C 30min, 72°C 30min,, 76°C 15min
27 maj 2019, 08:10