

Ciemny Stefan

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **18**
- SRM **20.6**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński optima	2.2 kg (39.3%)	82.6 %	4
Ziarno	pszeniczny optima	3 kg (53.6%)	82.2 %	4
Ziarno	Carafa Special typ II	0.2 kg (3.6%)	65 %	1150
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.1 kg (1.8%)	75 %	65
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann	0.1 kg (1.8%)	65 %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Weißenstephan Weizen	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	po warce 36