

# Cinnamon sweet dunkelweizen

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **17**
- SRM **18.3**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny               | 1.4 kg (24.6%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński               | 1.5 kg (26.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Wiedenski Malt           | 1.6 kg (28.1%) | 79 %       | 7   |
| Ziarno | Caramunich® typ I        | 0.3 kg (5.3%)  | 73 %       | 80  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150      | 0.2 kg (3.5%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Karmelowy 400            | 0.2 kg (3.5%)  | 72 %       | 400 |
| Ziarno | Czekoladowy jasny viking | 0.1 kg (1.8%)  | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Czekoladowy              | 0.1 kg (1.8%)  | 60 %       | 800 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)     | 0.3 kg (5.3%)  | 76.1 %     | 0   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g  | 60 min | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|------------|--------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Gęstwa | 300 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa              | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|--------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | cynamon            | 5 g   | Gotowanie | 30 min |
| Przyprawa | galka muszkatalowa | 2 g   | Gotowanie | 30 min |