

DUNKEL II

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **17**
- SRM **20.4**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (36.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (31.9%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.5%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.3%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.9%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Notatki

- karmelowy 600 na ostatnie 15 min zacierania
pszenica prażona na wysładzanie
29 lis 2019, 18:34