

Dunkel mnie uratuje

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **27**
- SRM **25.8**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **58.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **53.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **74C**
- Wyladuj używając **37.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	6 kg (42.8%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (21.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.65 kg (4.6%)	73 %	80
Ziarno	Biscuit Malt	0.65 kg (4.6%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.06 kg (0.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Czekoladowy	0.65 kg (4.6%)	60 %	900
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (7.1%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magn	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	5 g	Zacieranie	1 min
Przyprawa	Pieprz	3 g	Fermentacja burzliwa	8 dni
Do połowy piwa				