

Dunkel Weizen 70L

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **19.4**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **72.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **76.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.3 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.4 L** wody do zacierania do **44C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **54.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **76.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny	7.9 kg (52.8%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (20.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (20.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.7 kg (4.7%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.35 kg (2.3%)	60 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	70 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

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

Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	35 g	Mauribrew
--------------------------	------------	-------	------	-----------