

Dunkelweizen#1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **17**
- SRM **18.4**
- 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 brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (47.2%)	83 %	5
Ziarno	Pale Ale / Pilz Crisp	1 kg (18.9%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.5 kg (28.3%)	80 %	20
Ziarno	Viking Malt Słód Barwiący	0.2 kg (3.8%)	65 %	1300
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.9%)	65 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	15 g	60 min	5 %
Gotowanie	Tradition	15 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	20 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska Ryżowa	150 g	Zacieranie	5 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33%	5 g	Zacieranie	85 min

Notatki

- Słód barwiący dodany przy podnoszeniu do przerwy dekstrynującej tj. 72 st. C z przeprowadzeniem wcześniej próby jodowej.
19 lut 2022, 11:51