

DunkelWeizen

- Gęstość **12.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **18.1**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **6 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **6 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2.7 kg (55.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (14.4%)	80 %	20
Ziarno	Carawheat (GR)	0.3 kg (6.2%)	77 %	129
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.1%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.05 kg (1%)	60 %	1066

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Marynka	5 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Lomik	10 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Lomik	10 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Lomik	10 g	10 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Ale	Gęstwa	100 ml	---