

Dunkelweizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **15**
- SRM **19.2**
- 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 brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (50%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (2%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Ale	Gęstwa	80 ml	---

Notatki

- Przygotować 10 litrów wody w temperaturze 58,6°C. (2 litry/kg do przerwy białkowej)
Potem dodać 6 litrów wody wrzącej (3,2 litry do zacierania)
5 kwi 2018, 17:57