

dunkelweizen

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **11**
- SRM **10.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **49.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **79C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (55.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (11.1%)	79 %	22
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.4%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.2%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.4%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	65 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	30 min	3.6 %

Drożdże

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

Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew
---------------	------------	-------	--------	---------