

Dunkelweizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **12.7**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **300 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **300 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (68.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (25.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.035 kg (1.5%)	70 %	837
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (4.3%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	15 g	60 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	70 ml	Fermentum Mobile