

Dunkelweizen

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **20**
- SRM **13.2**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **44.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.2 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 (54.9%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Light Malt	1.5 kg (33%)	78 %	16
Ziarno	Viking Caramel 150 Malt	0.4 kg (8.8%)	74 %	150
Ziarno	Viking Caramel 600 Malt	0.15 kg (3.3%)	68 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL 2022	14 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WHC Lab Banana Split	Pszeniczne	Gęstwa	135 ml	WHC Lab

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska Ryżowa	50 g	Zacieranie	---