

Dunkelweizen Browarbiz

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **13.3**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 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 **72C**
- Wysładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.46 kg (31.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.12 kg (46.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.67 kg (14.6%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.23 kg (4.9%)	77 %	97
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.11 kg (2.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	22.4 g	70 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	11.2 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	11.2 g	5 min	4 %

Drożdże

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

Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	12.88 g	Safbrew
---------------	------------	-------	---------	---------