

## Dunkelweizen dla biedaków

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **21.6**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Wheat Malt         | 3 kg (50%)     | 83 %       | 5    |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt      | 2.5 kg (41.7%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.1 kg (1.7%)  | 68 %       | 1201 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600       | 0.4 kg (6.7%)  | 68 %       | 601  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 15 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Jaryllo | 15 g  | 10 min | 15.7 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Pilgrim | 15 g  | 10 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safale WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11 g  | Safale       |