

# Homebeer Dunkel weizen

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **8**
- SRM **17.8**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 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**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **50.3C**
- 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**
- Wsładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 1.8 kg (32.7%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny         | 2.6 kg (47.3%) | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.6 kg (10.9%) | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300         | 0.3 kg (5.5%)  | 70 %       | 299  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny  | 0.1 kg (1.8%)  | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona   | 0.1 kg (1.8%)  | 70 %       | 1000 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 25 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 5 min  | 4 %        |

## Drożdże

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

|                  |            |       |      |         |
|------------------|------------|-------|------|---------|
| Gozdawa bavarian | Pszeniczne | Suche | 10 g | Gozdawa |
|------------------|------------|-------|------|---------|