

Imperial Oak Aged Sweet Bananna and Chocolate Black Cinnamon Poland Dunkelweizen

- Gęstość **18.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **40**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (28.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.1%)	79 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (7%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (3.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2.5 kg (35.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	15 min	4 %

Drożdże

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

Wb-06	Pszeniczne	Suche	11 g	---
-------	------------	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Banany	500 g	Zacieranie	30 min
Dodatek smakowy	Banany	500 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Czekolada gorzka	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kakao	300 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cukier waniliowy lub laska wanilii	100 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe moczone w whisky wraz z laskami cynamonu	100 g	Fermentacja cicha	5 dni