

# Orange Dunkel

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **14**
- SRM **26.1**
- 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 **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pszeniczny                       | 2.5 kg (48.1%) | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Pilzneński                       | 0.5 kg (9.6%)  | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II      | 1 kg (19.2%)   | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Carawheat (GR)                   | 0.3 kg (5.8%)  | 68 %       | 79   |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.2 kg (3.8%)  | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy             | 0.2 kg (3.8%)  | 75 %       | 60   |
| Ziarno | Caraaroma                        | 0.5 kg (9.6%)  | 78 %       | 400  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 60 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 15 min | 4 %        |

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| WB-06 | Ale | Suche | 12.5 g | Fermentis    |

#### Dodatki

| Typ       | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|---------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | curacao | 20 g  | Gotowanie | 10 min |