

Przeniczne ciemne 13 BLG

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **20**
- SRM **10.3**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny jasny Weyermann	1.9 kg (46.9%)	82 %	5
Ziarno	Słód pilzneński Weyermann	1.3 kg (32.1%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (14.8%)	79 %	25
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (4.9%)	77 %	130
Ziarno	Czekoladowy	0.05 kg (1.2%)	60 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	10 g	70 min	8.3 %
Gotowanie	Comet	10 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Comet	10 g	5 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safale