

pszenica nocą

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **17.2**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński optima | 1 kg (18.2%) | 82.6 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski Optima | 1 kg (18.2%) | 78.9 % | 18 |
| Ziarno | pszeniczny optima | 3 kg (54.5%) | 82.2 % | 4 |
| Ziarno | Carafa Special typ II | 0.1 kg (1.8%) | 65 % | 1150 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 20-30EBC optima | 0.3 kg (5.5%) | 75.9 % | 25 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (1.8%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 5 % |

Drożdże

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