

## Pszeniczne Ciemne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **13**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **32.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny         | 5.5 kg (53.9%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski        | 2 kg (19.6%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (19.6%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Biscuit Malt       | 0.3 kg (2.9%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Special B Castle   | 0.2 kg (2%)    | 70 %       | 350 |
| Ziarno | Jęczmień palony    | 0.2 kg (2%)    | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g  | 60 min | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa                              | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|------------------------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat | Pszeniczne | Suche | 10 g  | Mangrove Jack's |