

# Pszeniczne Ciemne

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **16.3**
- 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 brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.2 kg (47.8%)	82 %	5
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (17.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (17.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4.3%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (2.2%)	60 %	788
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (10.9%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

## Drożdże

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

Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	11 g	Mauribrew
--------------------------	------------	-------	------	-----------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	0 min

### Notatki

- Przy zacieraniu w 72 st. C przez 45, zacierać do negatywnej próby jodowej. Po tym kroku dodać sól czekoladowy  
*18 lis 2019, 18:28*
- Fermentacja burzliwa 16-20 st. C 7-10 dni  
Brak fermentacji cichej

Po 10 dniach leżakowania piwo zdatne do spożycia  
*18 lis 2019, 18:28*