

Pszeniczne ciemne

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **10**
- SRM **19.9**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **40 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	1 kg (21.1%)	85 %	14
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (21.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (21.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (21.1%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (10.5%)	77 %	97
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

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

Fermentis Safale WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis
---------------------------	------------	-------	--------	-----------