

Schops

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **55**
- SRM **18.5**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	2 kg (41.7%)	82 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (41.7%)	80 %	3
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.75 kg (15.6%)	78 %	100
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1%)	55 %	985
koniec zacierania- wygrzew				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra	Ale	Gęstwa	20 ml	---