

# Wędzony Dunkel Weizen v.1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **16.8**
- 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 brzeczki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Wędzony Jabłoń - Viking Malt | 1.5 kg (27.5%) | 81 %       | 10   |
| Ziarno | Pszeniczny wędzony dębem     | 1.5 kg (27.5%) | 83 %       | 6    |
| Ziarno | Monachijski I - Viking Malt  | 1.3 kg (23.9%) | 78 %       | 16   |
| Ziarno | Pszeniczny - Viking Malt     | 1 kg (18.3%)   | 83 %       | 5    |
| Ziarno | Black - Fawcett              | 0.15 kg (2.8%) | 70 %       | 1450 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lomik                 | 35 g  | 60 min | 3.8 %      |
| Gotowanie | Hallertauer Tradition | 20 g  | 10 min | 3.8 %      |