

Żniwiarz ciemne

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **13**
- SRM **9.8**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **20 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **49.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pilzneński	1.52 kg (32.1%)	80 %	3.5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.2 kg (46.5%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.71 kg (15%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.24 kg (5.1%)	77 %	97
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.06 kg (1.3%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	23.34 g	70 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5.84 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5.84 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Gęstwa	175.01 ml	White Labs

Notatki

- BLG nastawne -> 12,5
5 cze 2020, 17:12