

# Dunkel Hefe Dunkel mini

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **17**
- SRM **24.6**
- Style **Dunkelweizen**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **13.1 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **17.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.2 liter(s) / kg**
- Mash size **12.7 liter(s)**
- Total mash volume **16.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **45 C**, Time **20 min**
- Temp **52 C**, Time **5 min**
- Temp **64 C**, Time **5 min**
- Temp **73 C**, Time **50 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **12.7 liter(s)** of strike water to **48.9C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **45C**
- Keep mash **5 min** at **52C**
- Keep mash **5 min** at **64C**
- Keep mash **50 min** at **73C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Wiedeński Weyermann	1.3 kg (32.8%)	79 %	7
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem Viking Malt	1 kg (25.3%)	80 %	10
Grain	Pszenica niestodowana	0.35 kg (8.8%)	70 %	3
Grain	Pszeniczny Carawheat Weyermann	0.5 kg (12.6%)	68 %	125
Grain	Caramunich typ III Weyermann	0.25 kg (6.3%)	73 %	150
Grain	Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.16 kg (4%)	1 %	1000
Dodać pod koniec dekstrynowej, negatywnej próbie jodowej.				
Grain	Płatki żytnie błyskawiczne	0.4 kg (10.1%)	60 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	10 g	60 min	8.8 %
Boil	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis WB-06	Wheat	Slant	200 ml	Fermentis
Nie mam				

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Łuska ryżowa sterylizowana	150 g	Mash	60 min
Other	Chłodnica	1 g	Boil	20 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	10 min
Water Agent	Kwas mlekowy	2 g	Mash	80 min
Dodany do wody do wysładzania.				

## Notes

- Zrobić dekokcję 2 warową!  
Dekokcja podnosi wydajność!

Odebrać dekokt po przerwie ferulikowej.  
Dekokt podgrzać do 72° na 15 min.  
Dekokt gotować przez 20 min.  
Reszta w garze podgrzewana delikatnie do 52°

52° 10 min i podgrzać dekoktem do 63°

63° - 5 min.  
Dekokt podgrzać do 72° na 15 min.  
Dekokt gotować przez 20 min.  
Reszta cały czas w 63-62°  
*Apr 28, 2020, 8:14 PM*

- Próby jodowe!  
*May 5, 2020, 6:30 PM*
- Drożdże dać do zimnej brzezki - 14°!! Szok da banany.  
*May 7, 2020, 1:04 PM*
- <http://blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>  
<http://blog.homebrewing.pl/piwo-pszeniczne-pszenicznik-nie-jedno-ma-imie/>  
<https://wiki.piwo.org/Dunkelweizen>  
*May 7, 2020, 1:04 PM*
- Nagazować 2.8  
*May 23, 2020, 4:24 PM*