

Dunkel Weizen 15 blg (Hallertau)

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **31**
- SRM **24.6**
- Style **Dunkelweizen**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **23.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **19.5 liter(s)**
- Total mash volume **26 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **15 min**
- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **19.5 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **44C**
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **10.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **23.1 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|----------------|-------|------|
| Grain | Viking Wheat Malt | 3.3 kg (50.8%) | 83 % | 5 |
| Grain | Viking Munich Malt typ 2 | 1.3 kg (20%) | 79 % | 18 |
| Grain | Viking Vienna Malt | 1.3 kg (20%) | 79 % | 7 |
| Grain | Caraaroma | 0.3 kg (4.6%) | 78 % | 400 |
| Grain | Simpsons - Chocolate Malt | 0.2 kg (3.1%) | 73 % | 1200 |
| Grain | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (1.5%) | 80 % | 6 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Hallertau Hersbrucker DE | 30 g | 60 min | 4.5 % |
| Boil | Hallertau Hersbrucker DE | 20 g | 20 min | 4.5 % |
| Boil | Chinook | 5 g | 60 min | 13 % |
| Boil | Chinook | 5 g | 20 min | 13 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------|-------|--------|--------|------------|
| Safbrew WB-06 | Wheat | Liquid | 300 ml | FERMENTIS |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|--------------|--------|---------|--------|
| Other | Łuska ryżowa | 100 g | Mash | 85 min |

Notes

- shit happens:
 1. czekoladowy słód simpsons miałem planowo dodać podczas przerwy dekstrynującej, ale sobie zapomniałem i dodałem go dopiero na mashout.
 2. hop spider przy dodawaniu drugiej dawki chmielu wpadł mi do kotła i wszystko się wydostało do brzezki.
May 28, 2020, 9:00 AM
- Zacieram i gotuję w automatycznym kotle Royal Catering RCBM-40N. Do chłodzenia używam wymiennika 32 płytowego z ProMagu podłączonego do pompy kotła, dlatego przed chłodzeniem przelałem gorącą brzezkę przez hop spider, aby pozbyć się osadów i chmielin, a dopiero potem zacząłem chłodzenie. Najpierw wsobne ok. 10 min. - z powrotem do gara do temp. ok. 23C, a potem do fermentora od razu napowietrzając brzezkę strumieniem z rurki. Uzyskana temperatura zadania drożdży ok. 17-18C.
Użyte drożdże - świeża przepłukana gęstwa WB-06 z fermentującego weizena, którego butelkowałem zaraz po warzeniu dunkela.
Fermentacja ruszyła od kopa po kilku godzinach, nie wiem dokładnie bo drożdże wlałem po 23.00, a rano o 6.00 rurka dudniła prawie bez przerwy. Temperatura fermentacji 18C
May 28, 2020, 9:00 AM