

# Dunkel Hefe Dunkel

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **19**
- SRM **24.2**
- Style **Dunkelweizen**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **25.1 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **33.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.2 liter(s) / kg**
- Mash size **24 liter(s)**
- Total mash volume **31.5 liter(s)**

## Steps

- Temp **48 C**, Time **20 min**
- Temp **52 C**, Time **15 min**
- Temp **62 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **50 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **24 liter(s)** of strike water to **52.4C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **48C**
- Keep mash **15 min** at **52C**
- Keep mash **20 min** at **62C**
- Keep mash **50 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **17.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **33.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Wiedeński	2 kg (26.7%)	79 %	10
Grain	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (20%)	70 %	3
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem Viking Malt	1 kg (13.3%)	80 %	10
Grain	Pszeniczny Carawheat	1 kg (13.3%)	68 %	79
Grain	Caramunich typ III Weyermann	0.5 kg (6.7%)	73 %	150
Grain	Pszeniczny czekoladowy	0.3 kg (4%)	60 %	1100
Grain	Płatki żytnie błyskawiczne	1 kg (13.3%)	70 %	4
Grain	Łuska ryżowa sterylizowana	0.2 kg (2.7%)	1 %	1

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3.9 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis WB-06	Wheat	Dry	11.02 g	Fermentis
Nie mam				

## Notes

- Ewentualne zakwaszenie zacieru dopiero po pierwszej przerwie ferulikowej, przerwa ferulikowa przy  $\text{pH} > 5.7$ ; w razie konieczności 10 min. przerwa enzymatyczna w temp. 58C - korekta  $\text{pH}$  słód czekoladowy na ostatnie 10 min przed końcem zacierania (po negatywnej próbie jodowej); przed zadaniem drożdży schłodzenie brzeczki do 18C. fermentacja w temperaturze 18-19C  
*Jan 30, 2019, 9:56 AM*
- <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>  
*Feb 22, 2019, 7:39 PM*
- Dekokcja??  
*Apr 24, 2020, 12:05 PM*
- Drożdże dać do zimnej brzeczki - 14°!! Szok da banany.  
*Apr 24, 2020, 4:52 PM*