

# 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 w sobotę 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*