

# #1 Dunkelweizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **10**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73.3 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **48.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.6 kg (14.8%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (4.9%)	77 %	97
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy 900-1200 EBC Weyermann	0.05 kg (1.2%)	72 %	900
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.9 kg (46.9%)	80 %	6
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.3 kg (32.1%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	10 g	60 min	8.3 %

Gotowanie	Comet	20 g	10 min	8.3 %
-----------	-------	------	--------	-------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
WB 06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis