

#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

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| WB 06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Fermentis |