

## #29 Dunkelweizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **17**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (20%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	caramel pils	0.5 kg (10%)	81 %	5
Ziarno	weyermann - caramunich III	0.7 kg (14%)	81 %	150
Ziarno	Fawcett - Crystal wheat	0.3 kg (6%)	70 %	90

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Tradition	30 g	80 min	4.5 %
Gotowanie	tradition	20 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	--------	------------------

### Notatki

- - 44°C do 40°C - 10 min (podczas dekokcji temp. spadła poniżej 40°C)  
Dekokt 64-63°C 30min,  
72°C-15min  
Gotowanie 15min  
Po dolaniu dekoktu 64-63°C 30min,  
72°C 30min,  
76°C 15min  
*18 paź 2016, 13:43*