

## #32 Für Deutschland

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **12.1**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (53.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Monachijski typ I	0.7 kg (37.4%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.08 kg (4.3%)	81 %	70
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.06 kg (3.2%)	77 %	115
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.03 kg (1.6%)	70 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	30 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Goździki	2 g	Gotowanie	5 min
-----------	----------	-----	-----------	-------

### Notatki

- 2g goździków dodane po wyłączeniu palnika na 5min.  
*4 gru 2022, 01:12*