

#47 Dunkelweizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **14**
- SRM **16.9**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (41%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (49.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Specjal W | 0.25 kg (4.1%) | 68 % | 300 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3.3%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.15 kg (2.5%) | 70 % | 1024 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnang | 25 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Tettnang | 25 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|--------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | Safbrew |