

#51 Dunkelweizen

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **18**
- SRM **23.4**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (28.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (47.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (18.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.2 kg (3.8%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.1 kg (1.9%) | 73 % | 1001 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 25 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | Tradition | 15 g | 20 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------|-------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | gips | 4 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | whirlfloc | 1 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | witamina C | 4 g | Butelkowanie | --- |