

## 52 DunkelWeizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **16.3**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **99 C**, Czas **1 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **99C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.2 kg (40%)	80 %	25
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (1.7%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Crystal Wheat	0.25 kg (8.3%)	70 %	175

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	65 min	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	500 ml	Wyeast Labs