

## #9 Dunkelweizen

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **12.5**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.58 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **15 min w 72C**
- Wyladuj używając **34.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	4 kg (51.6%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	2 kg (25.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.9%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.5%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.2%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %