

AB Dunkelweizen

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **20**
- SRM **8.6**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1.9 kg (46.9%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 1.3 kg (32.1%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 0.6 kg (14.8%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.2 kg (4.9%) | 77 % | 97 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.05 kg (1.2%) | 74 % | 788 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Comet | 10 g | 70 min | 8.3 % |
| Gotowanie | Comet | 10 g | 30 min | 8.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Comet | 10 g | 5 min | 8.3 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew |

Notatki

- Primary fermentation: 18-20C for 7-10 days.
Secondary fermentation: not necessary.
Bottled with 150 grams of glucose (for 20l of beer).
Refermentation (3 weeks) + aging: 5-6 weeks.

I wasn't controlling the temperature. It was pretty sour, it wasn't good.
7 gru 2020, 16:56