

## 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 %

## Drożdże

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*