

## BA Pszeniczne ciemne 13 Blg (dunkelweizer)

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **20**
- SRM **11.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **48.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	1.9 kg (46.6%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.28 kg (31.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.6 kg (14.7%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (4.9%)	77 %	97
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (2.5%)	73 %	887

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	10 g	70 min	8.3 %
Gotowanie	Comet	10 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Comet	10 g	5 min	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale WB-6	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---
-------------	------------	-------	--------	-----