

Brązowa półpszenica

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **14.4**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.2 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.9 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **74C**
- Wyladuj używając **38.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	6 kg (48.8%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (20.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (16.3%)	79 %	22
Ziarno	Carahell	1 kg (8.1%)	77 %	26
Ziarno	Special B Malt	0.6 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.8 %
Whirlpool	Zula	20 g	20 min	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Gęstwa	280 ml	---