

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 | --- |