

Ciemna pszenica

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **17**
- SRM **20.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.2 kg (43.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.4 kg (47.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Chocolate Malt (US) | 0.15 kg (3%) | 60 % | 690 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.15 kg (3%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 20 g | 10 min | 9.6 % |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 30 min | 4.3 % |
| Gotowanie | Oktawia | 20 g | 5 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 100 ml | WLP 380 |