

## Ciemna pszenica

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **18.3**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (35.7%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	0.3 kg (10.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (46.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (3.6%)	70 %	299
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (3.6%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	45 min	5 %