

ciemna pszenica

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **15.1**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (31.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (13.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.5%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.3%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.1 kg (2.3%)	68 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	70 ml	Fermentum Mobile