

Ciemna Pszenica

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **17**
- SRM **25.6**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **51.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (46.2%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny, Viking Malt	1.7 kg (26.2%)	80 %	22
Ziarno	Słód Pilzneński, Viking Malt	1 kg (15.4%)	79 %	4
Ziarno	Pale Amber	0.4 kg (6.2%)	75 %	70
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (6.2%)	73 %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hersbrucker	35 g	60 min	4 %
Gotowanie	Hersbrucker	15 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3638 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	Wyeast

Notatki

- Wysładzanie w 78 stopniach.
27 gru 2021, 15:25