

Ciemna pszenica dobra na późnojesienne słoty

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **20.2**
- Styl **Dunkelweizen**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (24.4%)	81 %	6
Ziarno	pszeniczny ciemny steinbach	1 kg (24.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (36.6%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.4%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (7.3%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (2.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	25 g	60 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	35 g	5 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM40 Pszeniczny Łan	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile