

Ciemna Strona Księżycyca

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **22**
- SRM **14.6**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **82 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.38 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **47.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.86 kg (27.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.68 kg (21.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.619 kg (19.7%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	0.186 kg (5.9%)	77 %	26
Ziarno	Special B Malt	0.155 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.035 kg (1.1%)	68 %	1202
Ziarno	Acid Malt	0.025 kg (0.8%)	58.7 %	6
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.29 kg (9.2%)	80 %	---
Cukier	Brown Sugar, Light	0.3 kg (9.5%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM40 Pszeniczny Łan	Pszeniczne	Gęstwa	1600 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min