

# Ciemna Strona Księżycyca

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **20.8**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.38 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 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 **12 L** wody do zacierania do **47.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość            | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|------------------|------------|------|
| Ziarno | Pszeniczny                | 1.86 kg (52.2%)  | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Pilzneński                | 0.68 kg (19.1%)  | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Monachijski               | 0.619 kg (17.4%) | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Carahell                  | 0.186 kg (5.2%)  | 77 %       | 26   |
| Ziarno | Special B Malt            | 0.155 kg (4.4%)  | 65.2 %     | 315  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.035 kg (1%)    | 68 %       | 1202 |
| Ziarno | Acid Malt                 | 0.025 kg (0.7%)  | 58.7 %     | 6    |

## 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**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 4 g          | Gotowanie       | 10 min      |