

ciemne pszeniczne

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- 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 **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **45 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (23.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (23.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (46.5%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.3%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb06	Pszeniczne	Suche	5 g	sf

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sliwka	200 g	Fermentacja cicha	4 dni