

# CIEMNE PSZENICZNE

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **16**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **40 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **25 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.6 kg (30.8%)	79 %	22
Ziarno	Wheat Malt, Dark	2 kg (38.5%)	82 %	18
Ziarno	Wheat Malt, White	1 kg (19.2%)	85 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (4.8%)	73 %	80
Ziarno	Carawheat	0.25 kg (4.8%)	68 %	125
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.9%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	16 g	90 min	9 %
Gotowanie	Tettnang	16 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's
---------------------------------------	------------	-------	------	-----------------

### Notatki

- 7 dni burzliwej  
7 dni cichej  
4 kwi 2017, 19:45