

## Ciemne słodkie

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **18**
- SRM **48.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (29.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (29.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1.5 kg (22.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.7%)	68 %	1200
Suchy ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny	0.5 kg (7.4%)	90 %	80
Cukier	glukoza	0.5 kg (7.4%)	95 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	20 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 500g ksylitolu do fermentacji cichej dla słodkości piwa  
28 sie 2020, 18:43