

Ciemne wędzone pszeniczne

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **19.7**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **53 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 2 kg (49.8%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 0.7 kg (17.4%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.2 kg (5%) | 79 % | 130 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.12 kg (3%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony gruszą | 1 kg (24.9%) | 82 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 8.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 70 ml | Fermentum Mobile |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|