

# Ciemnia Pszeniczna

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **26.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (43.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (43.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (10.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (2.2%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	4 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	5 g	10 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Munich Classic Wheat Beer	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	Lallemand