

Ciemny Weizenberg

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **30.4**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **15 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **51.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **30.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal pszeniczny	8 kg (75.7%)	80 %	4.5
Ziarno	Pilzneński klepiskowy Bruntal	2 kg (18.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.185 kg (1.8%)	80 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.085 kg (0.8%)	80 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.8%)	80 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	80 min	8.3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	30 g	10 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21	Pszeniczne	Płynne	200 ml	fe
WB06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	safbrew