

Ciemny Weizenberg

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **35**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.1 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.6 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal pszeniczny	8 kg (76%)	80 %	4.5
Ziarno	Pilzński klepiskowy Bruntal	2 kg (19%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.187 kg (1.8%)	80 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.086 kg (0.8%)	80 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.4%)	80 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	55 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Hallertau mittelfruh	30 g	10 min	7.5 %

Drożdże

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

FM21	Pszeniczne	Płynne	380 ml	fe
------	------------	--------	--------	----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier kandyzowany bekonem	174 g	Gotowanie	15 min