

# 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**
- Wysładzaj 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 | Pilznieński 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**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>                  | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|-------------------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Dodatek smakowy | cukier kandyzowany<br>bekonem | 174 g        | Gotowanie       | 15 min      |