

# Cinnamon sweet dunkelweizen

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **17**
- SRM **18.3**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (24.6%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (26.3%)	81 %	4
Ziarno	Wiedenski Malt	1.6 kg (28.1%)	79 %	7
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.3%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy 400	0.2 kg (3.5%)	72 %	400
Ziarno	Czekoladowy jasny viking	0.1 kg (1.8%)	68 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.8%)	60 %	800
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (5.3%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	5 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	galka muszkatalowa	2 g	Gotowanie	30 min