

# Cisterciensis

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **22.9**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.1 kg (58.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (26.4%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.7%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew