

# Czarnaksięźnik - Dunkelweizen

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **8**
- SRM **9.4**
- 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 **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **100 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.9 kg (37.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (25.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.8%)	83 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (11.9%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (4%)	77 %	97
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (1%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	5 min	3.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	400 ml	Safbrew