

Czorny Pszenicznik

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **20.2**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min w 44C**
- Przetrzyj zacier **15 min w 52C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **24.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (4.2%) | 68 % | 1100 |
| Ziarno | cookie | 0.5 kg (8.3%) | 72 % | 50 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.75 kg (12.5%) | 70 % | 100 |
| Ziarno | Monachijski Ciemny | 2 kg (33.3%) | 78 % | 22 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (33.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bulldog Bramling | 10 g | 60 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Bulldog Bramling | 10 g | 30 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Bulldog Bramling | 10 g | 20 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Bulldog Bramling | 10 g | 15 min | 7.6 % |

| | | | | |
|-----------|------------------|------|--------|-------|
| Gotowanie | Bulldog Bramling | 10 g | 10 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Bulldog Bramling | 10 g | 5 min | 7.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |