

czorny pszeniczok

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **18**
- SRM **17.8**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.8 kg (54.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | pszeniczny monachijski | 0.6 kg (11.7%) | 80 % | 15 |
| Ziarno | weyermann Czekoladowy ciemny pszeniczny | 0.21 kg (4.1%) | 68 % | 1050 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.52 kg (29.6%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 14 g | 60 min | 12.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 400 ml | Fermentum Mobile |