

Doppeldunkelweizen :)

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **23**
- SRM **22.5**

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 **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **61.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	1.4 kg (22.7%)	80 %	7
Ziarno	Malteroup - Słód pszeniczny	3 kg (48.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Malt - Strzegom - Czekoladowy jasny	0.5 kg (8.1%)	68 %	400
Ziarno	Viking Malt - Strzegom - Karmel 600	0.25 kg (4%)	68 %	601
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (8.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.53 kg (8.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	10 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa BW11	Pszeniczne	Gęstwa	1000 ml	---