

## Dunekel-Weizen (Franekkkk)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **100 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **100 min** w **45C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (36.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	3.25 kg (59.1%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.5%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	65 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	36 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis