

Dunkel Hefe Dunkel mini

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **17**
- SRM **24.6**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **5 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **48.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min w 45C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 52C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **50 min w 73C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński Weyermann	1.3 kg (32.8%)	79 %	7
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem Viking Malt	1 kg (25.3%)	80 %	10
Ziarno	Pszenica niestodowana	0.35 kg (8.8%)	70 %	3
Ziarno	Pszeniczny Carawheat Weyermann	0.5 kg (12.6%)	68 %	125
Ziarno	Caramunich typ III Weyermann	0.25 kg (6.3%)	73 %	150
Ziarno	Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.16 kg (4%)	1 %	1000
Dodać pod koniec dekstrynowej, negatywnej próbie jodowej.				
Ziarno	Płatki żytnie błyskawiczne	0.4 kg (10.1%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentis
Nie mam				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa sterylizowana	150 g	Zacieranie	60 min
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	80 min
Dodany do wody do wysładzania.				

Notatki

- Zrobić dekokcję 2 warową!
Dekokcja podnosi wydajność!

Odebrać dekokt po przerwie ferulikowej.
Dekokt podgrzać do 72° na 15 min.
Dekokt gotować przez 20 min.
Reszta w garze podgrzewana delikatnie do 52°

52° 10 min i podgrzać dekoktem do 63°

63° - 5 min.
Dekokt podgrzać do 72° na 15 min.
Dekokt gotować przez 20 min.
Reszta cały czas w 63-62°
28 kwi 2020, 20:14

- Próby jodowe!
5 maj 2020, 18:30
- Drożdże dać do zimnej brzezki - 14°!! Szok da banany.
7 maj 2020, 13:04
- <http://blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>
<http://blog.homebrewing.pl/piwo-pszeniczne-pszenicznik-nie-jedno-ma-imie/>
<https://wiki.piwo.org/Dunkelweizen>
7 maj 2020, 13:04
- Nagazować 2.8
23 maj 2020, 16:24