

# Dunkel Hefe Dunkel

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **19**
- SRM **24.2**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **48 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **52.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński	2 kg (26.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (20%)	70 %	3
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem Viking Malt	1 kg (13.3%)	80 %	10
Ziarno	Pszeniczny Carawheat	1 kg (13.3%)	68 %	79
Ziarno	Caramunich typ III Weyermann	0.5 kg (6.7%)	73 %	150
Ziarno	Pszeniczny czekoladowy	0.3 kg (4%)	60 %	1100
Ziarno	Płatki żytnie błyskawiczne	1 kg (13.3%)	70 %	4
Ziarno	Łuska ryżowa sterylizowana	0.2 kg (2.7%)	1 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis WB-06	Pszeniczne	Suche	11.02 g	Fermentis
Nie mam				

## Notatki

- Ewentualne zakwaszenie zacieru dopiero po pierwszej przerwie ferulikowej, przerwa ferulikowa przy  $\text{pH} > 5.7$ ; w razie konieczności 10 min. przerwa enzymatyczna w temp. 58C - korekta  $\text{pH}$  słód czekoladowy na ostatnie 10 min przed końcem zacierania (po negatywnej próbie jodowej); przed zadaniem drożdży schłodzenie brzeczki do 18C. fermentacja w temperaturze 18-19C  
30 sty 2019, 09:56
- <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>  
22 lut 2019, 19:39
- Dekokcja??  
24 kwi 2020, 12:05
- Drożdże dać do zimnej brzeczki - 14°!! Szok da banany.  
24 kwi 2020, 16:52