

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
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj 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 pH słód czekoladowy na ostatnie 10 min przed końcem zacierania (po negatywnej próbie jodowej); przed zadaniem drożdży schłodzenie brzezki 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 brzezki - 14°!! Szok da banany.
24 kwi 2020, 16:52