

# Dunkel weizen

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **15**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	1.5 kg (50.8%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (33.9%)	80 %	16
Ziarno	Carafa	0.15 kg (5.1%)	70 %	664
Ziarno	Pilzneński	0.3 kg (10.2%)	81 %	4

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wb-06	Pszoniczne	Gęstwa	100 ml	---