

## Dunkel Weizen 14 blg (Hallertau)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **19**
- SRM **20.7**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.3 kg (52%)	83 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt typ 2	1.3 kg (20.5%)	79 %	18
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.3 kg (20.5%)	79 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.4%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Hersbrucker DE	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau Hersbrucker DE	15 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Płynne	100 ml	FERMENTIS

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	85 min

## Notatki

- jęczmień palony dodany w czasie przerwy dekstrynującej, aby uniknąć goryczki.  
22 kwi 2020, 04:53