

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