

Dunkel Weizen 15 blg (Hallertau)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **31**
- SRM **24.6**
- 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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 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 **19.5 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**
- Wystadzaj używając **10.1 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 (50.8%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Viking Munich Malt typ 2 | 1.3 kg (20%) | 79 % | 18 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 1.3 kg (20%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (4.6%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Simpsons - Chocolate Malt | 0.2 kg (3.1%) | 73 % | 1200 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (1.5%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Hersbrucker DE | 30 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Hallertau Hersbrucker DE | 20 g | 20 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 5 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 5 g | 20 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|--------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Płynne | 300 ml | FERMENTIS |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------------|-------|------------|--------|
| Inne | Łuska ryżowa | 100 g | Zacieranie | 85 min |

Notatki

- shit happens:
 1. czekoladowy słód simpsons miałem planowo dodać podczas przerwy dekstrynującej, ale sobie zapomniałem i dodałem go dopiero na mashout.
 2. hop spider przy dodawaniu drugiej dawki chmielu wpadł mi do kotła i wszystko się wydostało do brzezki.
28 maj 2020, 09:00
- Zacieram i gotuję w automatycznym kotle Royal Catering RCBM-40N. Do chłodzenia używam wymiennika 32 płytowego z ProMagu podłączonego do pompy kotła, dlatego przed chłodzeniem przelałem gorącą brzezkę przez hop spider, aby pozbyć się osadów i chmielin, a dopiero potem zacząłem chłodzenie. Najpierw w sobne ok. 10 min. - z powrotem do gara do temp. ok. 23C, a potem do fermentora od razu napowietrzając brzezkę strumieniem z rurki. Uzyskana temperatura zadania drożdży ok. 17-18C.
Użyte drożdże - świeża przepłukana gęstwa WB-06 z fermentującego weizena, którego butelkowałem zaraz po warzeniu dunkela.
Fermentacja ruszyła od kopa po kilku godzinach, nie wiem dokładnie bo drożdże wlałem po 23.00, a rano o 6.00 rurka dudniła prawie bez przerwy. Temperatura fermentacji 18C
28 maj 2020, 09:00