

Dunkel Weizen pszeniczne

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **13**
- SRM **17.6**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **49.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min w 46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min w 53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min w 79C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (32.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.6 kg (47.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (10.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.8%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	70 min	2.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	2.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile