

# Dunkelweizen #1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **22.8**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **48.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (32.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (29.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3%)	68 %	900
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.5%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	9.6 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safbrew WB-06	Ale	Gęstwa	500 ml	---