

# DunkelWeizen

- Gęstość **12.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **14.1**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.05 L**

## Kroki

- Temp **43 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **6 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **46.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **6 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-8 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.9 kg	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg	80 %	20
Ziarno	Czekoladowy	0.05 kg	60 %	1066
Ziarno	Carawheat (GR)	0.2 kg	77 %	129

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	10 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	10 g	50 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	10 g	75 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Ale	Suche	11.5 g	---