

dunkelweizen

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **14.3**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.85 kg (15.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.4 kg (44%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.85 kg (15.6%)	79 %	22
Ziarno	Castle Pale Ale	0.6 kg (11%)	80 %	8
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.8%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.65 kg (11.9%)	77 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	35 g	55 min	7 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	15 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	450 ml	Safbrew