

DunkelWeizen 13,8BLG lunga FM Gwoździe i Banany

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **19.5**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (29.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.66 kg (54.1%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.7%)	75 %	30
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (5.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.2%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (2.2%)	70 %	690
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2.2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile