

# Dunkelweizen

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **18.4**

## 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 **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.8 kg (37.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (8.3%)	75 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10.4%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.1%)	55 %	985