

Dunkelweizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **6**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 1.05 kg (51.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.55 kg (26.8%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.4 kg (19.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Barwiący | 0.02 kg (1%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Carahell | 0.03 kg (1.5%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 10 g | 60 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Bavarian Wheat 11 | Pszeniczne | Suche | 3.3 g | Gozdawa |

Notatki

- Kroki zacierania dotyczą tylko barwiącego i monachijskiego II (reszta w garze z hefeweizenem)
5 cze 2017, 18:14