

dunkelweizen #2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **14.9**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **42C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.8 kg (39.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (3.5%)	73 %	80
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (2.8%)	70 %	350
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.2%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	17 g	55 min	7 %
Gotowanie	bramling cross	29 g	15 min	4 %
Gotowanie	Motueka	15 g	15 min	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól zakwaszający	170 g	Zacieranie	60 min