

DunkelWeizen

- Gęstość **12.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **18.1**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **6 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **43C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **6 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.7 kg (55.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (20.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.7 kg (14.4%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Carawheat (GR) | 0.3 kg (6.2%) | 77 % | 129 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.1 kg (2.1%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.05 kg (1%) | 60 % | 1066 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Marynka | 5 g | 60 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Lomik | 10 g | 60 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Lomik | 10 g | 30 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Lomik | 10 g | 10 min | 4.6 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |