

Dunkelweizen

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **16**
- SRM **17.3**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.4 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (34.3%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (11.4%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	1 kg (11.4%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (2.9%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	50 g	45 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile