

Dunkelweizen

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **14.4**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **43C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (52.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (42.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.2 kg (4.2%) | 68 % | 650 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.05 kg (1.1%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 22 g | 60 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|------------|--------|--------|--------------|
| Mauribrew Weiss Y1433 | Pszeniczne | Gęstwa | 120 ml | Mauribrew |