

# DunkelWeizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **13.2**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **42 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (55.6%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (33.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (7.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (3.3%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	25 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- nagazowanie 2,8-2,9 vol

<https://www.piwo.org/forums/topic/9262-pszeniczne-ciemne-dunkelweizen/?tab=comments#comment-197667>

14 paź 2018, 17:12