

## Dunkelweizen

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **16.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (48.8%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (24.4%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (18.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.1%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.4%)	60 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	45 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentiw wb/06	Pszeniczne	Gęstwa	180 ml	---

### Notatki

- zacier - 140 minut w 40-42°C (po 15 minutach odebrane 8 litrów zacieru na dekokt)  
dekokt - 15 minut w 62-64°C  
dekokt - 45 minut w 72°C  
dekokt - 20 minut gotowanie  
dodanie dekoktu do zacieru  
zacier - 15 minut w 62-64°C  
zacier - 45 minut w 71-72°C (po 15 minutach dodany sól karmelowy 600, po 45 minutach dodany jęczmień prażony)  
zacier - 5 minut w 78°C  
24 gru 2019, 15:07