

Dunkelweizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **11.8**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **49.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (32.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (10.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (53.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.06 kg (1.3%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb06	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---