

# DUNKELWEIZEN

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **16.6**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **49.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pszeniczny	1.4 kg (47.8%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pilzneński	0.9 kg (30.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Monachijski Ciemny	0.4 kg (13.7%)	80 %	22
Ziarno	Weyermann Carawheat	0.15 kg (5.1%)	77 %	130
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (1.7%)	68 %	1000
Ziarno	Weyermann Carafa III Special	0.03 kg (1%)	70 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	9 g	60 min	10.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

LalBrew Munich Classic Wheat Beer	Pszeniczne	Suche	11 g	Lallemand
--------------------------------------	------------	-------	------	-----------