

# DunkelWeizen

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **8**
- SRM **17.8**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **49.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min w 46C**
- Przetrzyj zacier **15 min w 53C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 63C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 73C**
- Przetrzyj zacier **3 min w 78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński              | 1.8 kg (32.7%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny              | 2.6 kg (47.3%) | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II      | 0.6 kg (10.9%) | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300              | 0.3 kg (5.5%)  | 70 %       | 299  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny       | 0.1 kg (1.8%)  | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.1 kg (1.8%)  | 73 %       | 1001 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 25 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 5 min  | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Fermentis    |