

# Dunkelweizen

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **18.3**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.7 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (51%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.4 kg (15.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (19.6%)	79 %	22
Ziarno	Special W Malt	0.2 kg (7.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (2%)	73 %	1001
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (3.9%)	73 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	80 min	6.1 %

## Drożdże

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

Wyeast - 3068 Weißenstephan Weizen	Ale	Płynne	60 ml	Wyeast Labs
--	-----	--------	-------	-------------