

Dunkelweizen

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **26.1**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (34.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.85 kg (31.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.1%)	79 %	22
Ziarno	Arome Castle Malting	0.25 kg (4.3%)	78 %	38
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Special W Weyermann	0.25 kg (4.3%)	75 %	300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	12.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	3 %