

Dunkelweizen

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **16.5**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (17.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (17.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt Dark | 3 kg (53.6%) | 82 % | 18 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.5 kg (8.9%) | 77 % | 97 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.1 kg (1.8%) | 70 % | 1024 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnang | 25 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Tettnang | 25 g | 30 min | 4 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|---------------------------------------|------------|-------|------|-----------------|
| Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat | Pszeniczne | Suche | 25 g | Mangrove Jack's |
|---------------------------------------|------------|-------|------|-----------------|