Dunkelweizen

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **16**
- SRM **20.6**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.3 kg *(55.5%)*	83 %	5
Ziarno	Monachijski	1.4 kg *(23.5%)*	80 %	16
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.8 kg *(13.4%)*	82 %	4
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.3 kg *(5%)*	68 %	280
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.15 kg *(2.5%)*	1 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	10 g	60 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Westfriedhof – Hefeweizen (YS101)	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Yeast Side Labs

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.