

Dunkelweizen

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **15.8**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **600 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **600 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.56 kg (67.4%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.44 kg (19%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.12 kg (5.2%)	60 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.12 kg (5.2%)	70 %	180
Ziarno	Carafa II special	0.075 kg (3.2%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL'21	8 g	60 min	10.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Classic German Wheat	Pszeniczne	Gęstwa	80 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska	150 g	Zacieranie	600 min