

DUNKELWEIZEN BETA-0.1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **27.2**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (28.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 2.3 kg (43.4%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (18.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.2 kg (3.8%) | 77 % | 97 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (5.7%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|---------------|------------|-------|--------|---------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew |
|---------------|------------|-------|--------|---------|