

# Dunkelweizen V1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **18.6**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **33.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Monachijski                            | 4 kg (38.8%)   | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Pszeniczny                             | 5.4 kg (52.4%) | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Fawcett -<br>Pszeniczny<br>Czekoladowy | 0.5 kg (4.9%)  | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Biscuit Malt                           | 0.4 kg (3.9%)  | 79 %       | 45   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 70 g  | 60 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                    | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06            | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew      |
| Mauribrew Weiss<br>Y1433 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Mauribrew    |

## Notatki

- Łuska Orkiszowa 0,2 kg do filtracji  
26 lis 2017, 06:24