

# 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
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj 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 - Pszeniczny 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 Y1433	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Mauribrew

## Notatki

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