

## Dunkelweizen (weizen II)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **18.4**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (51.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (34.5%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (6.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (6.9%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---