

dunkelweizen z różowym pieprzem

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **14**
- SRM **16.8**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3 kg (44.1%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (44.1%)	81 %	5
Ziarno	melanoidynowy	0.25 kg (3.7%)	1 %	60
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (3.7%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (2.2%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.2%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	45 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	3.5 %

Drożdże

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

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pieprz różowy	200 g	Gotowanie	15 min