

Dymisz

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **17**
- SRM **10.7**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **51.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min w 47C**
- Przetrzymaj zacier **15 min w 53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (36%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (36%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18%)	79 %	22
Ziarno	Carawheat (GR)	0.5 kg (9%)	68 %	79
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.05 kg (0.9%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	75 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11 g	Fermentis