

Fruitty Dunkelweizen

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **19**
- SRM **9.7**
- 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 **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **49.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.5%)	73 %	90
Ziarno	Pilzneński	1 kg (18.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Monachijski Barke	1 kg (18.2%)	80 %	20
Ziarno	pszeniczny ciemny	1 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	5 g	15 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	15 g	3 min	7.5 %
Whirlpool	Huell Melon	30 g	0 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	11 g	AB Mauri