

# Głęboki Brąz

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **22.2**
- 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 **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (43%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (21.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (21.5%)	82 %	22
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (10.8%)	77 %	115
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (3.2%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Gęstwa	50 ml	Mangrove Jack's