

# Grandeza Dunkelweizen 1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **21**
- SRM **22.7**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **71C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.4%)	75 %	45
Ziarno	Oats, Malted	0.4 kg (5.9%)	80 %	2
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt Dark	3 kg (44.4%)	82 %	18
Ziarno	Weyermann - Carawheat	1 kg (14.8%)	77 %	125
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1.5 kg (22.2%)	75 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.16 kg (2.4%)	73 %	1175
Dodatek	Rice Hulls	0.2 kg (3%)	1 %	0

## Chmiele

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

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile