

Hoppy Dunkelweizen 14blg

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **20.2**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.3 kg (52.4%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.2 kg (19%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (7.9%)	78 %	18
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (7.9%)	79 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (7.9%)	70 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafBrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	FERMENTIS

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	80 min