

Karmel z pszenicy

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **17.3**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **52 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **43.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (44.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (44.1%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Caracrysal Wheat Malt	0.6 kg (5.3%)	78 %	108
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (2.2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	33 g	50 min	11 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand german wheat gestwa	Pszeniczne	Gęstwa	400 ml	Lalleland
-------------------------------	------------	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	2 min