

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 |