

Luk - Dunkelweizen

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **19.6**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **60 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pszeniczny	2.5 kg (48.1%)	82 %	5
Ziarno	Viking Pilzneński	1 kg (19.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Monachijski Ciemny	1 kg (19.2%)	78 %	22
Ziarno	Viking Karmelowy Pszeniczny	0.3 kg (5.8%)	70 %	100
Ziarno	Viking Karmelowy 300	0.2 kg (3.8%)	73 %	300
Ziarno	Viking Pszenica Prażona	0.2 kg (3.8%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	30 g	60 min	4.7 %

Drożdże

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

Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	9.62 g	Safbrew
---------------	------------	-------	--------	---------