

## No.2 Dunkelweizen

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **15**
- SRM **17.7**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **47.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.5 kg (43.9%)	82 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana Thomas Fawcett&Sons	0.5 kg (8.8%)	75 %	6
Ziarno	Słód Pilznański Viking Malt	1.5 kg (26.3%)	80 %	4.5
Ziarno	Słód monachiski typ II Bestmalz	1 kg (17.5%)	80 %	28
Ziarno	Słód barwiący obłuszczone	0.2 kg (3.5%)	65 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %

### Drożdże

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

Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	120 ml	Safbrew
---------------	------------	--------	--------	---------