

Noc to powód, aby bać się pszenic - AMERICAN EDYSZJON

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **20**
- SRM **14.8**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.2 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.7 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **61 C**, Czas **15 min**
- Temp **71 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.1 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.1 kg (53.7%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (19.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (19.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (4.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.05 kg (2.4%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	6.7 g	45 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	9 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	9 g	0 min	11.2 %
Na zimno	Citra	3 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Rakau	10 g	5 dni	10.7 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew