

Noc to powód, aby bać się pszenic

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **14.4**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.1 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.1 kg (53.7%)	65 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (19.5%)	65 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (19.5%)	65 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (4.9%)	75 %	59
Ziarno	Czekoladowy	0.05 kg (2.4%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	9 g	Mauribrew