

projekt - Dunkelweizen #2 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **15**
- SRM **14.9**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | pszeniczny Viking Malt | 2.5 kg (52.1%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | monachijski typ II Viking Malt | 1.5 kg (31.3%) | 78 % | 24 |
| Ziarno | red ale (melanoidynowy) Viking Malt | 0.25 kg (5.2%) | 75 % | 80 |
| Ziarno | pszeniczny karmelowy Viking Malt | 0.25 kg (5.2%) | 70 % | 100 |
| Ziarno | karmelowy 100 - Viking Malt | 0.2 kg (4.2%) | 75 % | 100 |
| Ziarno | karmelowy 600 - Viking Malt | 0.1 kg (2.1%) | 65 % | 600 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle (DE) - granulát | 15 g | 60 min | 8 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|----------------------------------|-----|-------|------|-----|
| Lallemand Danstar Munich Classic | Ale | Suche | 11 g | --- |
|----------------------------------|-----|-------|------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | kwask mlekowy 80% | 5 g | Zacieranie | 70 min |
| Czynnik do wody | chlorek sodu | 4 g | Zacieranie | 70 min |
| Czynnik do wody | siarczan wapnia | 1 g | Zacieranie | 70 min |
| Przyprawa | rumianek saszetka x 2 | 3 g | Gotowanie | 5 min |
| Czynnik do wody | woda demineralizowana | 15000 g | Zacieranie | 70 min |