

# Pszeniczne ciemne 1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **17**
- SRM **26.9**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Wiedeński	1 kg (22.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel	0.4 kg (8.9%)	68 %	601
Ziarno	Pilzneński	1 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.2%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	8.25 g	Safbrew