

Pszeniczne ciemne

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **29**
- SRM **13.5**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (17.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.2 kg (17.4%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (43.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.6 kg (8.7%)	75 %	60
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.6%)	85 %	3
W oryginale był jęczmień niesłodowany 0,4 kg.				
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.4%)	55 %	985
Dodać na końcu po negatywnej próbie jodowej.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	22 g	Safbrew
Lub gęstwa.				