

## Pszeniczne Ciemne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **13**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **32.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5.5 kg (53.9%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (19.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (19.6%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (2.9%)	79 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (2%)	70 %	350
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's