

## Pszeniczne ciemne

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM ---
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 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 **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **48C**
- 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 **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.75 kg (53.7%)	--- %	---
Ziarno	Monachijski	1 kg (19.5%)	--- %	---
Ziarno	Wiedeński	1 kg (19.5%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy ciemny	0.25 kg (4.9%)	--- %	---
Ziarno	Czekoladowy	0.12 kg (2.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	37 g	60 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S04	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Notatki

- Słód czekoladowy dodajemy po godzinie zacierania i zacieramy 15 min w temp 72

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

16 wrz 2016, 16:42