

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