

PSZENICZNE CIEMNE

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **17.7**
- Styl **Dunkelweizen**

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 **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 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 **14.3 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **25.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.75 kg (48%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (17.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (17.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.25 kg (4.4%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.13 kg (2.3%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.6 kg (10.5%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g | 60 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---------------|------------|-------|------|---------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11 g | Safbrew |
|---------------|------------|-------|------|---------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | whirlfloc | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- słody ciemne na ostatnie 15 min zacierania
6 kwi 2020, 20:56