

# 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
- 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 **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj 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**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min

### **Notatki**

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