

# Rauchdunkelweizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **29**
- Styl **Dunkelweizen**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **47.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (49.2%)	85 %	4
Ziarno	wędzony bestmaltz	1 kg (16.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.4%)	79 %	9
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.9%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (8.2%)	77 %	125
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.9%)	70 %	900

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %

## Drożdże

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