

Rauchen Dunkel Weizen mit Śliwka Łącka

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **14.8**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (29.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.75 kg (54.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (10%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.06 kg (1.2%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Marynka	5 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	20 min	11.6 %