

sztarkwajcen

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **41**
- SRM **21.3**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **120 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pszeniczny | 2 kg (58.8%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1.2 kg (35.3%) | 85 % | 7 |
| Dodatek | Rice Hulls | 0 kg | 10 % | 0 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.05 kg (1.5%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (4.4%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 10 g | 90 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Warrior | 20 g | 15 min | 15.5 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 25 g | 3 dni | 6 % |
| Na zimno | Amarillo | 25 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 25 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |