

Unkel Dunkel

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **14**
- SRM **14.2**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **45.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **43C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pszeniczny	2.7 kg (53.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (19.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.9%)	75 %	150
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.1 kg (2%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.08 kg (1.6%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

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

Wyeast - Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
-------------------------------------	-----	--------	--------	-------------