Wędzona ciemna pszenica

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **17.3**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.1 kg *(45.7%)*	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg *(21.7%)*	85 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg *(21.7%)*	80 %	3
Ziarno	cookie	0.2 kg *(4.3%)*	80 %	70
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg *(3.3%)*	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg *(3.3%)*	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	40 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile