

Wędzony Dunkel Weizen v.1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **16.8**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony Jabłoń - Viking Malt	1.5 kg (27.5%)	81 %	10
Ziarno	Pszeniczny wędzony dębem	1.5 kg (27.5%)	83 %	6
Ziarno	Monachijski I - Viking Malt	1.3 kg (23.9%)	78 %	16
Ziarno	Pszeniczny - Viking Malt	1 kg (18.3%)	83 %	5
Ziarno	Black - Fawcett	0.15 kg (2.8%)	70 %	1450

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	35 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	20 g	10 min	3.8 %