

weizendu

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **12.9**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **49.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 1.55 kg (40.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (52.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom 600 | 0.25 kg (6.6%) | 70 % | 600 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit | 6 g | 30 min | 17 % |
| Gotowanie | Tradition | 5 g | 60 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|--------|--------|--------------|
| wb 06 | Pszeniczne | Gęstwa | 100 ml | --- |