

## Wiewiórka z Bawarii (wg Tomasza Kopyry & BA)

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **16**
- SRM **9.8**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Strzegom	0.98 kg (32.2%)	--- %	4
Ziarno	Słód pszeniczny jasny Viking Malt	1.42 kg (46.7%)	82 %	5
Ziarno	Słód Monachijski ciemny typ II	0.45 kg (14.8%)	78 %	22
Ziarno	Słód Carawheat	0.15 kg (4.9%)	68 %	130
Ziarno	Słó pszeniczny czekoladowy	0.04 kg (1.3%)	65 %	1050

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chmiel Lubelski	15 g	70 min	4.4 %
Gotowanie	Chmiel Lubelski	7.5 g	30 min	4.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Chmiel Lubelski	7.5 g	5 min	4.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	1 ml	Fermentum Mobile
Gęstwa po pszenicznym dymionym. W lodówce 18 dni po zebraniu. Nie zmierzona ilość.				

### Notatki

- Przepis z:  
<https://www.browar.biz/forum/showpost.php?p=753933&postcount=49>  
24 lis 2018, 23:19