

# Dunkel Hefe Dunkel mini

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **17**
- SRM **24.6**
- Style **Dunkelweizen**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **13.1 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **17.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **85 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.2 liter(s) / kg**
- Mash size **12.7 liter(s)**
- Total mash volume **16.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **45 C**, Time **20 min**
- Temp **52 C**, Time **5 min**
- Temp **64 C**, Time **5 min**
- Temp **73 C**, Time **50 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **12.7 liter(s)** of strike water to **48.9C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **45C**
- Keep mash **5 min** at **52C**
- Keep mash **5 min** at **64C**
- Keep mash **50 min** at **73C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **17.7 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name   | Amount         | Yield | EBC  |
|---|--|----------------|-------|------|
| Grain   | Wiedeński Weyermann                            | 1.3 kg (32.8%) | 79 %  | 7    |
| Grain   | Grodziski pszeniczny wędzony dębem Viking Malt | 1 kg (25.3%)   | 80 %  | 10   |
| Grain   | Pszenica niestodowana                          | 0.35 kg (8.8%) | 70 %  | 3    |
| Grain   | Pszeniczny Carawheat Weyermann                 | 0.5 kg (12.6%) | 68 %  | 125  |
| Grain   | Caramunich typ III Weyermann                   | 0.25 kg (6.3%) | 73 %  | 150  |
| Grain   | Czekoladowy Ciemny Viking Malt                 | 0.16 kg (4%)   | 1 %   | 1000 |
| Dodać pod koniec dekstrynowej, negatywnej próbie jodowej. |  |                |       |      |
| Grain   | Płatki żytnie błyskawiczne                     | 0.4 kg (10.1%) | 60 %  | 4    |

## Hops

| Use for | Name              | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Marynka           | 10 g   | 60 min | 8.8 %      |
| Boil    | Lublin (Lubelski) | 15 g   | 10 min | 4 %        |

## Yeasts

| Name            | Type  | Form  | Amount | Laboratory |
|-----------------|-------|-------|--------|------------|
| Fermentis WB-06 | Wheat | Slant | 200 ml | Fermentis  |
| Nie mam         |       |       |        |            |

## Extras

| Type                           | Name                       | Amount | Use for | Time   |
|--------------------------------|----------------------------|--------|---------|--------|
| Other                          | Łuska ryżowa sterylizowana | 150 g  | Mash    | 60 min |
| Other                          | Chłodnica                  | 1 g    | Boil    | 20 min |
| Fining                         | Mech irlandzki             | 5 g    | Boil    | 10 min |
| Water Agent                    | Kwas mlekowy               | 2 g    | Mash    | 80 min |
| Dodany do wody do wysładzania. |                            |        |         |        |

## Notes

- Zrobić dekokcję 2 warową!  
Dekokcja podnosi wydajność!

Odebrać dekokt po przerwie ferulikowej.  
Dekokt podgrzać do 72° na 15 min.  
Dekokt gotować przez 20 min.  
Reszta w garze podgrzewana delikatnie do 52°

52° 10 min i podgrzać dekoktem do 63°

63° - 5 min.  
Dekokt podgrzać do 72° na 15 min.  
Dekokt gotować przez 20 min.  
Reszta cały czas w 63-62°  
*Apr 28, 2020, 8:14 PM*

- Próby jodowe!  
*May 5, 2020, 6:30 PM*
- Drożdże dać do zimnej brzeczki - 14°!! Szok da banany.  
*May 7, 2020, 1:04 PM*
- <http://blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>  
<http://blog.homebrewing.pl/piwo-pszeniczne-pszenicznik-nie-jedno-ma-imie/>  
<https://wiki.piwo.org/Dunkelweizen>  
*May 7, 2020, 1:04 PM*
- Nagazować 2.8  
*May 23, 2020, 4:24 PM*