

Dunkel Hefe Dunkel

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **19**
- SRM **24.2**
- Style **Dunkelweizen**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **25.1 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **33.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.2 liter(s) / kg**
- Mash size **24 liter(s)**
- Total mash volume **31.5 liter(s)**

Steps

- Temp **48 C**, Time **20 min**
- Temp **52 C**, Time **15 min**
- Temp **62 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **50 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **24 liter(s)** of strike water to **52.4C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **48C**
- Keep mash **15 min** at **52C**
- Keep mash **20 min** at **62C**
- Keep mash **50 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **17.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **33.8 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|--|---------------|-------|------|
| Grain | Wiedeński | 2 kg (26.7%) | 79 % | 10 |
| Grain | Pszenica niesłodowana | 1.5 kg (20%) | 70 % | 3 |
| Grain | Grodziski pszeniczny wędzony dębem Viking Malt | 1 kg (13.3%) | 80 % | 10 |
| Grain | Pszeniczny Carawheat | 1 kg (13.3%) | 68 % | 79 |
| Grain | Caramunich typ III Weyermann | 0.5 kg (6.7%) | 73 % | 150 |
| Grain | Pszeniczny czekoladowy | 0.3 kg (4%) | 60 % | 1100 |
| Grain | Płatki żytnie błyskawiczne | 1 kg (13.3%) | 70 % | 4 |
| Grain | Łuska ryżowa sterylizowana | 0.2 kg (2.7%) | 1 % | 1 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Marynka | 20 g | 60 min | 8.8 % |
| Boil | Lublin (Lubelski) | 30 g | 15 min | 3.9 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------|-------|------|---------|------------|
| Fermentis WB-06 | Wheat | Dry | 11.02 g | Fermentis |
| Nie mam | | | | |

Notes

- Ewentualne zakwaszenie zacieru dopiero po pierwszej przerwie ferulikowej, przerwa ferulikowa przy $\text{pH} > 5.7$; w razie konieczności 10 min. przerwa enzymatyczna w temp. 58C - korekta pH słód czekoladowy na ostatnie 10 min przed końcem zacierania (po negatywnej próbie jodowej); przed zadaniem drożdży schłodzenie brzeczki do 18C. fermentacja w temperaturze 18-19C
Jan 30, 2019, 9:56 AM
- <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>
Feb 22, 2019, 7:39 PM
- Dekokcja??
Apr 24, 2020, 12:05 PM
- Drożdże dać do zimnej brzeczki - 14°!! Szok da banany.
Apr 24, 2020, 4:52 PM