

Pszeniczne wędzone

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM **4.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (56.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	1.5 kg (24.2%)	82 %	10
Ziarno	Munich Malt	0.5 kg (8.1%)	80 %	18
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.1%)	85 %	8
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (1.6%)	80 %	39
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.6%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---