

Rauchweizen

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **12**
- SRM **5.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.12 kg (35%)	80 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1.6 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Crisp - przenieiczny podpiekany	0.24 kg (7.5%)	77 %	25
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.24 kg (7.5%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	30 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile