

Smok w pszenicy (wg Doroty Chrapek)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **17**
- SRM **8.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

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 **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny wędzony dębem	2.25 kg (55.6%)	81 %	10
https://www.deptana.pl/pl/p/Slod-WEDZONY-DEBEM-VMalt-5kg-/3070				
Ziarno	Słód jęczmienny wędzony jabłonią	1.13 kg (27.8%)	81 %	10
https://www.deptana.pl/pl/p/slod-WEDZONY-JABLONIA-viking-malt-1kg/3780				
Ziarno	Słód monachijski jasny	0.45 kg (11.1%)	78 %	16
https://www.deptana.pl/pl/p/Slod-MONACHIJSKI-JASNY-Viking-Malt-250g/3794				
Ziarno	Słód Carawheat	0.22 kg (5.6%)	--- %	115

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	22.5 g	40 min	4.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	22.5 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Palona pszenica	112.5 g	Zacieranie	5 min

Notatki

- Przepis z:
<http://blog.homebrewing.pl/wedzone-pszeniczne-relacja-z-warzenia/>
25 lis 2018, 01:46