

## Wędzona pszenica

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **10**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny        | 2.5 kg (50%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 0.5 kg (10%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wędzony bukiem             | 2 kg (40%)   | 82 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Permiant | 10 g  | 50 min | 7.4 %      |
| Gotowanie | Marynka  | 5 g   | 50 min | 8.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safale WB-06 | Pszeniczne | Suche | 12 g  | Fermentis    |