

#20 rauchweizen

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **20.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.5 kg (44.2%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.4%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.8%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	lunga	16 g	90 min	10 %