

#5 Pszeniczne dymione

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **16.7**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **30 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (30.3%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	0.4 kg (6.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.2%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.6%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (9.1%)	79 %	22
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (15.2%)	80 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	15 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb 06	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---