

53 RauchWeizen

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **10**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **99 C**, Czas **1 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **99C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.35 kg (45%)	80 %	6
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1.65 kg (55%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	4 g	60 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Weihenstephan Weizen	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs