

#78 Rauchweizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Oak Smoked Malt	1 kg (44.4%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.4 kg (17.8%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (6.7%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3068 Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	10 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Woda Light colored and malty

Po gotowaniu jakieś 13,5 Bx
Gotowane dłużej, jakieś 90 minut

29 cze 2021, 12:38