

## #84 RauchWeizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.99 kg (45%)	80 %	3
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.71 kg (32.3%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (4.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	EKG	7 g	50 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	EKG	10 g	10 min	5.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Ale	Gęstwa	100 ml	---