

# PSZENICA WĘDZONA 1 BIAB

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (44.1%)	80 %	3
Ziarno	Viking Malt Wędzony jabłonią	1 kg (14.7%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (29.4%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.4%)	77 %	26
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.4%)	70 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	16 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	7 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile