

pszeniczne dymione

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **17**
- SRM **14.1**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.2 kg (44.7%)	83 %	5
Ziarno	Peat Smoked Malt	1 kg (20.3%)	74 %	6
Ziarno	Viking Munich Malt	0.55 kg (11.2%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom pszenica palona	0.17 kg (3.5%)	70 %	1000
Ziarno	Wędzony brzoza Viking Malt	1 kg (20.3%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	33 g	40 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	22 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	12.65 g	Safbrew