

## Pszeniczne wędzone

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **12.4**
- Styl **Classic Rauchbier**

### 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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (55.6%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann Monachijski typ II	1 kg (18.5%)	79 %	22
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (18.5%)	82 %	10
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.6%)	77 %	26
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.9%)	70 %	1150
Dodatek przy ostatniej przerwie				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	25 g	60 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	--------	------------------