

Pszeniczne wędzone nr.33

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **7.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **18 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **30 C**, Czas **64 min**
- Temp **30 C**, Czas **72 min**
- Temp **5 C**, Czas **76 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **2.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **76 min** w **5C**
- Przetrzymaj zacier **64 min** w **30C**
- Przetrzymaj zacier **72 min** w **30C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (50.8%)	80 %	3
Ziarno	Viking Malt Wędzony jabłoń	2 kg (33.9%)	82 %	10
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (5.1%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (10.2%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	40 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile