

Pszeniczne wędzone

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **13.1**
- Styl **Classic Rauchbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 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 **16.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (54.5%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann Monachijski typ II	1 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (18.2%)	82 %	10
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.5%)	77 %	26
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.1 kg (1.8%)	75 %	71
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.8%)	70 %	1150
Dodatek przy ostatniej przerwie				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile