

# Rauch weizen

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **19**
- SRM **2.7**
- Styl **Classic Rauchbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (100%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	3 g	30 min	17 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	wit c	2 g	Butelkowanie	---