

Rauchweizen

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **12**
- SRM **5.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1.12 kg (35%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 1.6 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Crisp - przenieczny podpiekany | 0.24 kg (7.5%) | 77 % | 25 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.24 kg (7.5%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 7 g | 30 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 500 ml | Fermentum Mobile |