

RAUCHWEIZEN

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **13**
- Styl **Dunkelweizen**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **47.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3.5 kg (57.9%)	80 %	3
Ziarno	Jęczmienny dymiony drewnem jabłoni	1.5 kg (24.8%)	70 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (9.9%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (5%)	77 %	97
Ziarno	Barwiący obłuszczone	0.15 kg (2.5%)	65 %	800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	8 %