

# Rauchweizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **7.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Weyermann	1.4 kg (32.6%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (34.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.6%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (11.6%)	73 %	80
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (9.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnanger	30 g	60 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnanger	20 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa z WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	---