

Rauchweizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **15 C**, Czas **53 min**
- Temp **30 C**, Czas **66 min**
- Temp **10 C**, Czas **73 min**
- Temp **3 C**, Czas **78 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **1.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **3C**
- Przetrzyj zacier **73 min** w **10C**
- Przetrzyj zacier **53 min** w **15C**
- Przetrzyj zacier **66 min** w **30C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **46C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (48.4%)	83 %	5
Ziarno	Veyermann Wędzony bukiem	1.5 kg (48.4%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.1 kg (3.2%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	7 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis