

# Rauchweizen

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **9.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **48.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	5 kg (77.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (15.5%)	79 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (3.9%)	70 %	180
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.6%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.6%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17 g	80 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	18 g	15 min	8.8 %
Whirlpool	Marynka	15 g	30 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- NL6ZX25  
*6 lis 2017, 22:38*