

# Smoked Wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **6.8**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (10%)	73 %	80
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (10%)	80.5 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	140 ml	Fermentum Mobile