

Smoked wheat lager

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **40**
- SRM **2.6**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziki pszeniczny wędzony dębem	2.1 kg (100%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	10 min	11 %
Whirlpool	lunga	15 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	wit c	2 g	Butelkowanie	---