

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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj 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 | Grodziski 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 | --- |