

Smoked Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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 | BESTMALZ - Best Heidelberg | 2 kg (40%) | 80.5 % | 3 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt | 2 kg (40%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt | 1 kg (20%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 5 min | 6 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 10 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 15 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |