

Wędzone pszeniczne

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **15.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1.5 kg (54.1%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński Wędzony Jabłoń	0.75 kg (27%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (10.8%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.15 kg (5.4%)	77 %	97
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.075 kg (2.7%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1.5 ml	Fermentum Mobile