

## Weizen wędzony, W-34

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **15**
- SRM **7.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (53.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (10.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (3.2%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (21.5%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	11 g	50 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile