

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **15.6**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.7 kg (46.6%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.7 kg (46.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.05 kg (0.9%)	70 %	1150
Ziarno	Bestmalz - Cara Munich Type I	0.35 kg (6%)	75 %	90

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	10 g	45 min	15.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	20 g	15 min	15.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile