

#21 Weizenbock

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **29**
- SRM **13.8**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carawheat	1 kg (12.5%)	77 %	97
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.3%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	70 g	50 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	30 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Safbrew