

## #41 Weizen Stout 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **25.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 0.9 kg (17%)    | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny         | 2.8 kg (52.8%)  | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.13 kg (21.3%) | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.28 kg (5.3%)  | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Carafa III                  | 0.19 kg (3.6%)  | 70 %       | 1034 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | Marynka            | 6 g   | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                              | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium    |
|------------------------------------|------------|--------|--------|-----------------|
| WLP380 - Hefeweizen IV Ale Yeast   | Pszeniczne | Płynne | 40 ml  | White Labs      |
| Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat | Pszeniczne | Gęstwa | 100 ml | Mangrove Jack's |

### Notatki

- Fermentacja WB06 od 25 II  
3-4 dni w ~17-18C  
Przeniesione do 20C  
4 mar 2019, 19:35