

## PszeBok

---

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU ---
- SRM **16.6**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pszeniczny                             | 3.5 kg (58.5%) | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom<br>Monachijski typ II         | 2 kg (33.4%)   | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Melanoiden Malt                        | 0.2 kg (3.3%)  | 80 %       | 39   |
| Ziarno | Weyermann<br>Caramunich 3              | 0.2 kg (3.3%)  | 76 %       | 150  |
| Ziarno | Fawcett -<br>Pszeniczny<br>Czekoladowy | 0.08 kg (1.3%) | 73 %       | 1001 |