

## Wb 06 palone

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **35**
- SRM **32.2**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann<br>pszeniczny jasny  | 2 kg (42.6%)   | 80 %       | 6    |
| Ziarno | Pilzneński                     | 1 kg (21.3%)   | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom<br>Monachijski typ II | 1 kg (21.3%)   | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom pszenica<br>prażona   | 0.7 kg (14.9%) | 70 %       | 1000 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski)  | 30 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | hallertauer taurus | 30 g  | 10 min | 20 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|-------|--------------|
| Wb 06 | Pszeniczne | Suche | 11 g  | ---          |