

# Weizenbock

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **15.3**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 2.5 kg (52.1%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 1 kg (20.8%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Munich Malt II | 1 kg (20.8%)   | 79 %       | 25  |
| Ziarno | Weyermann - Carared        | 0.2 kg (4.2%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Weyermann - Caraaroma      | 0.1 kg (2.1%)  | 78 %       | 400 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Hallertau Spalt Select | 15 g  | 60 min | 3.4 %      |
| Gotowanie                 | Styrian Goldings       | 15 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Goldings       | 15 g  | 40 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew      |