

# Weizenbock

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **9**
- SRM **6.6**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny                 | 2 kg (52.6%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (39.5%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 0.3 kg (7.9%)  | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g  | 20 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

## Notatki

- zacieranie:  
40 min 64 stopnie  
40 min 72 stopnie  
23 gru 2019, 23:49