

weizenbock

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **12**
- SRM **16.9**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.9 kg (24.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (11.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.8%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (3.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.4%)	70 %	299
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.6%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	4 %