

# Weizenbock

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **20**
- SRM **20**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Pszeniczny                       | 4 kg (49.2%)    | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II      | 2.15 kg (26.5%) | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński              | 1.1 kg (13.5%)  | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Special B Malt                   | 0.4 kg (4.9%)   | 65.2 %     | 315  |
| Ziarno | Special W Malt                   | 0.4 kg (4.9%)   | 65.2 %     | 300  |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.08 kg (0.9%)  | 73 %       | 1001 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g  | 60 min | 11 %       |