

## #41 Weizen Stout 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **25.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.9 kg (17%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.8 kg (52.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.13 kg (21.3%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.28 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.19 kg (3.6%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Marynka	6 g	60 min	10 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP380 - Hefeweizen IV Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	40 ml	White Labs
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's

### Notatki

- Fermentacja WB06 od 25 II  
3-4 dni w ~17-18C  
Przeniesione do 20C  
4 mar 2019, 19:35