

#56 Weizenbock

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **40**
- SRM **20.2**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	2 kg (22.7%)	85 %	14
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (28.4%)	85 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (22.7%)	78 %	18
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (11.4%)	82 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (11.4%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (3.4%)	74 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	12 %

Drożdże

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