

## #8 Weizenbock

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **14.2**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (19.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.95 kg (48.8%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (19.8%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy jasny	0.5 kg (8.3%)	76 %	30
Ziarno	Karmelowy ciemny	0.2 kg (3.3%)	76 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lubel	40 g	60 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Safbrew