

Bezsienność

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **16**
- SRM **14.2**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	1.75 kg (18%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski Weyermann Typ I	1.5 kg (15.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	5.5 kg (56.7%)	80 %	6
Ziarno	Carahell Weyermann	0.75 kg (7.7%)	77 %	26
Ziarno	Carafa III Weyermann	0.2 kg (2.1%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	38 g	60 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Weihenstephan Weizen 3068	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Zacieranie:
25L wody o temp. 46C wsypujemy tylko słody pszeniczne.
44C - 20'
52C - 15'
62C - 45' z całą resztą sodów
72C - 30'
78C - 5'
26 paź 2017, 11:25
- Wysładanie z użyciem 21L wody
Wyszło 40L brzezki o gęstości 15,1 Blg
26 paź 2017, 11:25
- gotowanie 60 minut
brzezka nastawna 36L 16,4 Blg
26 paź 2017, 11:25