

# BROWNWEIZENBOCK

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **18**
- SRM **24.3**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny monachijski	3 kg (39%)	85 %	15
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (39%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny podpiekany	0.2 kg (2.6%)	85 %	30
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (13%)	70 %	128
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.3 kg (3.9%)	75 %	150
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.6%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	35 g	60 min	6.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile