

Buszujący w zbożu

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **25**
- SRM **14**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3.5 kg (54.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.2 kg (18.8%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski typ II Viking Malt	1 kg (15.6%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.7%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy 300 Viking Malt	0.3 kg (4.7%)	70 %	300
Ziarno	Château Cafe 500 EBC Castle Malting®	0.1 kg (1.6%)	--- %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile