

# Frauendorf

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **9**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (47.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (47.2%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.7%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	45 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	owoce jałowca	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir świeży	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	rozmaryn	20 g	Gotowanie	10 min