

# Piwerko

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **17**
- SRM **10.7**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pszeniczny          | 3.5 kg (50%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Monachijski         | 2 kg (28.6%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno  | Pilzneński          | 1 kg (14.3%)  | 81 %       | 4   |
| Dodatek | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (7.1%) | 75 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 60 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                              | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium    |
|------------------------------------|------------|-------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Mangrove Jack's |