

Podkręcony waizenbock

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU ---
- SRM **23.7**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **99 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (55.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (37%)	79 %	22
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (1.9%)	80 %	39
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (5.6%)	71 %	600