

Przekaziot

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **29**
- SRM **31.7**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (34.2%)	83 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.1%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (17.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.7 kg (12%)	68 %	300
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (8.5%)	81 %	53
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.5%)	78 %	400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	50 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	10 g	10 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-06	Pszeniczne	Suche	11 g	---