

PszeBok

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU ---
- SRM **16.6**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (58.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (33.4%)	79 %	22
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.3%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.3%)	76 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.08 kg (1.3%)	73 %	1001