

rauch weizen bock

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **26**
- SRM **19.2**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (21.3%)	79 %	22
Ziarno	pszeniczny ciemny	1 kg (21.3%)	82 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (21.3%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.3%)	85 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.5 kg (10.6%)	75 %	71

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	11 g	60 min	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile