

rauchweizenbock

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU ---
- SRM **11.8**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	5 kg (58.1%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (34.9%)	79 %	22
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (3.5%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (3.5%)	76 %	150