

Rostock

- Gęstość **16.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **16.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (49.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (16.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (32.8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.6%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---