

# Schops

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **14**
- SRM **13.8**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt Dark	2 kg (33.3%)	82 %	18
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	2 kg (33.3%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (25%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.3%)	65.2 %	290
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.12 kg (2%)	78 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.12 kg (2%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.06 kg (1%)	20 %	650

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

## Notatki

- Na 60 minut dodano 0,8l zakwaszonej wcześniej osobno brzezki o Blg 20° (ekstrakt słodowy Pale Ale).

90 minut gotowania.  
14 sty 2023, 22:09