

Swojskie

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **11**
- SRM **10.7**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	strzegom przeniecny	2.5 kg (54.3%)	82 %	6.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (32.6%)	79 %	16
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (10.9%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2.2%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Brzezka przednia	Cascade	10 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Pszeniczne	Suche	11 g	---

Notatki

- przepis w fazie testow
19 wrz 2017, 16:23