

Wajcenboczek

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **25**
- SRM **20.3**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **53.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny jasny IREKS	3.4 kg (42.8%)	80 %	6
Ziarno	Orkiszowy	0.5 kg (6.3%)	80 %	5
Ziarno	Wiedeński IREKS	1.5 kg (18.9%)	75 %	10
Ziarno	Monachijski IREKS	1.2 kg (15.1%)	78 %	15
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (6.3%)	80 %	5
Ziarno	Melanoiden Malt	0.4 kg (5%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.1%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.3%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.3%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
-------------------------------------	-----	--------	--------	-------------