

## Wb 06 palone

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **35**
- SRM **32.2**
- 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 **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (42.6%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (21.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (21.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.7 kg (14.9%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	hallertauer taurus	30 g	10 min	20 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wb 06	Pszeniczne	Suche	11 g	---