

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 | --- |