

Weizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zaciera **31.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (42.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (42.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (14.3%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 30 g | 60 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Tradition | 39 g | 10 min | 5.5 % |