

# Weizen-roggen-maibock

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **35**
- SRM **6.5**
- 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 **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (37.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.3%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	1 kg (12.5%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (6.3%)	81 %	53
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (37.5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	50 g	5 min	3.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile