

## Weizen Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **19**
- SRM **25.3**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (40.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.75 kg (25.4%)	85 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.75 kg (25.4%)	82 %	5
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (6.8%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (1.7%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Suche	20 g	Fermentum Mobile

### Notatki

- Ziola prowansalskie + owoc?  
3 lip 2019, 12:52