

# Weizenbock

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **15.3**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (52.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Munich Malt II	1 kg (20.8%)	79 %	25
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (4.2%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.1 kg (2.1%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	15 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Styrian Goldings	15 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Goldings	15 g	40 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew