

weizenbock

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **28**
- SRM **17.1**

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 brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (44.6%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (44.6%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (3.6%)	79 %	130
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.6%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	national	30 g	60 min	8 %