

# Weizenbock

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **22.6**
- 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 **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.1 kg (15.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (15.5%)	80 %	16
Ziarno	Special B Castle	1 kg (14.1%)	70 %	350
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (7%)	75 %	150
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (7%)	80 %	30
Ziarno	Pszeniczny	2.9 kg (40.8%)	85 %	4

## Drożdże

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

## Notatki

- Zamiast 1,5 kg special B, jest 1kg Special X i 0,5 kg special B.  
28 paź 2017, 12:10