

Weizenbock

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **36**
- SRM **18.3**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4.1 kg (51.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.25 kg (3.1%)	74 %	79
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3.1%)	20 %	493
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.15 kg (1.9%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	14 %
Gotowanie	Magnum	15 g	10 min	14 %

Drożdże

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