

# Weizenbock

---

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **18**
- SRM **5.8**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (69.4%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (15.3%)	80 %	16
Ziarno	Pilznieński	1.1 kg (15.3%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	3 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brewgo	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---