

Weizenbock

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **25**
- SRM **16.8**
- 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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (23.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.7%)	68 %	400
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (15.4%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.4%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %