Weizenbock

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **38**
- SRM **22.3**
- Styl **Weizenbock**

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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg *(11.6%)*	80 %	15
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	2.9 kg *(67.4%)*	80 %	30
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg *(7%)*	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg *(7%)*	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg *(7%)*	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	15 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	15 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	22 g	Safbrew

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.