

# Weizenbock

---

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **6.8**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (71.4%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.3%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %
Gotowanie	Eureka	15 g	10 min	9.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	Safbrew

## Notatki

- - 44°C - 20 min
  - - 52°C - 15 min
  - - 62°C - 20 min
  - - 72°C - 20 min
  - - 77°C - wygrzew
- 13 lip 2016, 00:22