

weizenbock

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **27**
- SRM **17**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (53.2%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (36.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (2.1%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile