

Weizenbock

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **22**
- SRM **6.9**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weizenmalz Best	3 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Wiener Malz Best	1 kg (16.7%)	80 %	8
Ziarno	Münchner Malz Best	1 kg (16.7%)	78 %	20
Ziarno	Pilsner Malz Best	1 kg (16.7%)	81 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	40 min	7.3 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	6.1 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	6.1 %