

Weizenbock

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **9**
- SRM **6.6**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (52.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (39.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.9%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- zacieranie:
40 min 64 stopnie
40 min 72 stopnie
23 gru 2019, 23:49