

Weizenbock

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **17**
- SRM **14.9**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.2 kg (34.9%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (31.7%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	1 kg (15.9%)	85 %	14
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (15.9%)	79 %	30
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.1 kg (1.6%)	70 %	837

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Weihenstephan Weizen	Ale	Gęstwa	800 ml	Wyeast Labs