

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 |