

# Weizenbock

---

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU ---
- SRM **15.1**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **53 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	6 kg (56.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (0.9%)	74 %	788
Ziarno	Monachijski	3 kg (28.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (4.7%)	77 %	97
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (9.4%)	81 %	53