

Weizenbock

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **25**
- SRM **11.3**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.1 kg (50%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.7 kg (27.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.1%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (3.2%)	68 %	300
Ziarno	weyerman Specjal B	0.2 kg (3.2%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.2%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 41	Pszeniczne	Płynne	10 ml	---