

WeizenBock

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **22**
- SRM **24.2**
- 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 **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (34%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (34%)	81 %	26
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.4 kg (8%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Diastatyczny	0.8 kg (16%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Weihenstephan Weizen	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs