

WeizenBock

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **27**
- SRM **23.6**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (54.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (20.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.7%)	79 %	22
Ziarno	Specjal B Malt	0.5 kg (6.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.7%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.4%)	60 %	788

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile