

# Weizenbock

---

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **15.2**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	3.8 kg (54.1%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.2%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (14.2%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.3%)	77 %	26
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.63 kg (9%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	70 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	30 min	4.5 %