

# Weizenbock

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **20**
- SRM **13.3**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	2 kg (53.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (40.2%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.12 kg (3.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.015 kg (0.4%)	73 %	1001
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (2.7%)	80 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	60 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	15 g	15 min	6.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile