

# Weizenbock

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **20**
- SRM **20**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (49.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.15 kg (26.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.1 kg (13.5%)	80 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Special W Malt	0.4 kg (4.9%)	65.2 %	300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.08 kg (0.9%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %