

# Weizenbock

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **23**
- SRM **14.9**
- 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 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (28.6%)	80 %	16
Ziarno	Pilznieński	1 kg (14.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.1%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	60 g	10 min	2.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	20 g	Fermentis