

# Weizenbock Polskie Chmiele

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **23**
- SRM **14.6**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Jasny	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Gozdawa Pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	8 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	6 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Breferm TOP	Ale	Gęstwa	200 ml	Brewferm
Gęstwa po 3 fermentacjach				

## Notatki

- Brzeczka o temp 28C zadana drożdżami, po 10 h od zadania burzliwie fermentuje.  
*21 gru 2017, 11:10*