

## Weizenbock (roboczy)

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **21**
- SRM **14.6**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - pszeniczny jasny	3.8 kg (52.8%)	89 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner	1.5 kg (20.8%)	89 %	3.5
Ziarno	Weyermann - Monachijski typ II	1.2 kg (16.7%)	89 %	22
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.3 kg (4.2%)	89 %	25
Ziarno	Castle Malting - Château Special B	0.2 kg (2.8%)	89 %	290
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.4%)	89 %	1050
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.1 kg (1.4%)	89 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3068	Ale	Płynne	100 ml	---