

## Weizenbock v2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **23**
- SRM **11.9**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (48.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (11.3%)	79 %	14
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (11.3%)	79 %	25
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (4%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (0.5%)	55 %	985
Dodatek	Pszenvica niestodowana	0.3 kg (4.9%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	40 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	15 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszenviczne	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile