

weizenbock1

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **23**
- SRM **32.1**
- 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 **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (41.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (27.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.8%)	75 %	150
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (4.1%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (6.8%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis