

WEIZENBOCKIV

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **26**
- SRM **18.3**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (54.1%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (33.8%)	80 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.7%)	80 %	39
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.2 kg (2.7%)	73 %	177
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (2.7%)	78 %	100
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Special X Malt	0.1 kg (1.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa III Special	0.1 kg (1.4%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	50 g	60 min	3.9 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile