

## X WeizenBock

---

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU ---
- SRM **12.2**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	3 kg (46.2%)	85 %	14
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (46.2%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (7.7%)	77 %	97