

# Bezenność

- Gravity **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **16**
- SRM **14.2**
- Style **Weizenbock**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **31 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **32.5 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **39.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **29.1 liter(s)**
- Total mash volume **38.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński Weyermann	1.75 kg (18%)	81 %	4
Grain	Monachijski Weyermann Typ I	1.5 kg (15.5%)	80 %	16
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	5.5 kg (56.7%)	80 %	6
Grain	Carahell Weyermann	0.75 kg (7.7%)	77 %	26
Grain	Carafa III Weyermann	0.2 kg (2.1%)	70 %	1034

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau	38 g	60 min	7.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Weihenstephan Weizen 3068	Ale	Liquid	200 ml	Wyeast Labs

## Notes

- Zacieranie:  
25L wody o temp. 46C wsypujemy tylko słody pszeniczne.  
44C - 20'  
52C - 15'  
62C - 45' z całą resztą sodów  
72C - 30'  
78C - 5'  
*Oct 26, 2017, 11:25 AM*
- Wysładzanie z użyciem 21L wody  
Wyszło 40L brzezki o gęstości 15,1 Blg  
*Oct 26, 2017, 11:25 AM*
- gotowanie 60 minut  
brzezka nastawna 36L 16,4 Blg  
*Oct 26, 2017, 11:25 AM*