

# Weizenbock v1

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **11.8**
- Style **Weizenbock**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21.5 liter(s)**
- Total mash volume **27.7 liter(s)**

## Fermentables

| Type  | Name                        | Amount         | Yield  | EBC |
|-------|-----------------------------|----------------|--------|-----|
| Grain | Pszeniczny                  | 3.3 kg (53.7%) | 85 %   | 4   |
| Grain | Strzegom Pilzneński         | 1 kg (16.3%)   | 80 %   | 4   |
| Grain | Strzegom Monachijski typ I  | 0.7 kg (11.4%) | 79 %   | 14  |
| Grain | Strzegom Monachijski typ II | 0.7 kg (11.4%) | 79 %   | 25  |
| Grain | Special B Malt              | 0.2 kg (3.3%)  | 65.2 % | 315 |
| Grain | Caramel/Crystal Malt - 40L  | 0.25 kg (4.1%) | 74 %   | 79  |

## Hops

| Use for | Name      | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-----------|--------|--------|------------|
| Boil    | Hallertau | 40 g   | 50 min | 5.5 %      |
| Boil    | Hallertau | 15 g   | 10 min | 5.5 %      |

## Yeasts

| Name                  | Type  | Form | Amount | Laboratory |
|-----------------------|-------|------|--------|------------|
| Mauribrew Weiss Y1433 | Wheat | Dry  | 11 g   | Mauribrew  |

## Extras

| Type  | Name              | Amount | Use for | Time      |
|-------|-------------------|--------|---------|-----------|
| Spice | śliwki wędzone    | 250 g  | Primary | 21 day(s) |
| Spice | skórka pomarańczy | 30 g   | Boil    | 5 min     |

## Notes

- <http://www.piwo.org/topic/9122-jarzyn-warzy/page-16#entry423022>

Wskazówki do zacierania  
45°C - 40' (sam pszeniczny)

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

podgrzać do 62°C (dolać wrzątek i resztę słodów?) - 30'  
72°C - 30'  
78°C - 10'

W przypadku dekokcji: ferulikowa z pszennym, później wszystko 62' 20 min.

1/3 objętościowo, ale gęstego idzie osobno do gara. Najpierw do 72', potrzymać 10 min, podgrzać do wrzenia i gotować 15 min.

Później to gęste partiami do gara głównego, powinno podnieść temp. do 72, wtedy potrzymać jeszcze 30 min.

-----

Dodatki: pokrojone śliwki do piekarnika na 3 min w 150 stopniach i na burzliwą.

Skórkę z 25 g, pogotować 5 min z brzeczką z czekoladowego i do jednego z wiader (warka podzielona przez pół, z dodatkami i bez)

*Dec 7, 2016, 10:56 AM*