

#34 Weizenbock

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **19**
- SRM **13.6**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **97 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **60 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pilzneński	1.1 kg (19%)	80 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - pszeniczny	3 kg (51.7%)	83 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - monachijski I	1 kg (17.2%)	79 %	12
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.2%)	75 %	24
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (1.7%)	74 %	787
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt (zakwaszający)	0.05 kg (0.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 - Gwoździe i banany	Ale	Kultury	200 g	Fermentum Mobile