

#52 Weizenbock

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **31**
- SRM **27.4**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pszeniczny ciemny	4.5 kg (55.9%)	75 %	18
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (37.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.1%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (0.6%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	50 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tradition	20 g	20 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min