

CLASSIC WEIZENBOCK

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **17**
- SRM **16.2**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	3 kg (37.5%)	85 %	14
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (18.8%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (12.5%)	81 %	8
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (12.5%)	80 %	20
Ziarno	Pilzneński	1 kg (12.5%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	0.25 kg (3.1%)	74 %	167
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.25 kg (3.1%)	74 %	450

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	40 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile