

fruit weizenbock

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **21**
- SRM **19.7**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.8 kg (59.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (31.3%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Special X Malt	0.2 kg (3.1%)	65.2 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.1%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	15.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	10 min
Dodatek smakowy	sok z wiśni i malin	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- Po fermentacji burzliwej 11 litrów na fermentację cichą tygodniową i do butelek, kolejne 10 litrów na cichą z sokiem z wiśni i malin na co najmniej 2 tyg.
7 sty 2019, 07:29