

Triple Coconut Weizenbock

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **21**
- SRM **21.9**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (49.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.15 kg (26.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.1 kg (13.5%)	80 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Special W Malt	0.4 kg (4.9%)	65.2 %	300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.08 kg (1%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	12.4 %
Na zimno	Sabro	100 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki kokosowe	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe amerykańskie średnioopiekane	50 g	Fermentacja cicha	3 dni