

TRIPLERAUCHWEIZENBOCK

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **26**
- SRM **25.3**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Wyladuj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (27.5%)	81 %	6
Ziarno	Wędzony cherry, Briess	2 kg (22%)	80 %	15
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (5.5%)	77 %	97
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.7 kg (7.7%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.6 kg (6.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (2.7%)	80 %	80
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (2.7%)	79 %	45
Ziarno	Carahell	0.3 kg (3.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Perle	25 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Ale	Suche	11 g	Safale