

WB

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **24**
- SRM **25**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **50.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	1.8 kg (55.4%)	85 %	14
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (1.5%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.05 kg (1.5%)	70 %	1000
Ziarno	Cara Gold	0.1 kg (3.1%)	75 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.1 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Melanoiden Malt	0.05 kg (1.5%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.1 kg (3.1%)	76 %	150
Ziarno	Munich Malt	0.4 kg (12.3%)	80 %	18
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.075 kg (2.3%)	79 %	10
Ziarno	Maris Otter Crisp	0.525 kg (16.2%)	83 %	6

Chmiele

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	50 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Fermintis