

Weizenbock 1

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **3.2**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.74 kg (70.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.72 kg (29.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3638 Bavarian Wheat	Ale	Płynne	900 ml	Wyeast Labs