

Weizenbock 2022_04

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **37**
- SRM **18.1**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **25 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.8 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (26.3%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13.2%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (5.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.4 kg (5.3%)	68 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	24 g	60 min	7 %
Gotowanie	Marynka	24 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	8 g	20 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	-------	------------------