

# Weizenbock

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **30**
- SRM **18.1**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Kroki

- Temp **43 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **47.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny         | 3.5 kg (55.6%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2.5 kg (39.7%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600         | 0.3 kg (4.8%)  | 68 %       | 601 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 50 g  | 60 min | 7.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------------|------------|--------|--------|--------------|
| Mauribrew Weiss Y1433 | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | Mauribrew    |