

Weizenbock

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **18**
- SRM **13.3**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3 kg (42.3%)	81 %	8
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	1 kg (14.1%)	85 %	14
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (14.1%)	79 %	30
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.1 kg (1.4%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	15 g	120 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Weihenstephan Weizen	Ale	Gęstwa	800 ml	Wyeast Labs