

Weizenbock

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **18**
- SRM **14.3**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (32.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (32.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (16.4%)	80 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (3.3%)	65.2 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.25 kg (8.2%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- po pierwszej przerwie podgrzanie zacieru do 50 stopni. Pobranie 1/3 gęstego zacieru i podgrzanie do 70 stopni. zacieranie przez 15 minut, następnie gotowanie przez 15 minut. Dodanie do kadzi zaciernej- temp. powinna wynosić 62 stopnie. zacieranie przez 45min. pobranie 1/3 zacieru i gotowanie przez 15 min.
21 maj 2020, 11:34