

WEIZENBOCK

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **22**
- SRM **11.3**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny	4 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	3.5 kg (44.9%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Melanoidowy	0.2 kg (2.6%)	75 %	70
Ziarno	Castlemalting - Special B	0.1 kg (1.3%)	77 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	40 g	60 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Lager	Płynne	2000 ml	---
starter				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	pożywka Wyeast	2.7 g	Gotowanie	10 min
Inne	łuska ryżowa	250 g	Zacieranie	5 min

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-70
Mg-5
Na-40
Cl-100
S04-50
HCO3-100
21 sty 2022, 20:58