

Weizenbock

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **9.9**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **79C**
- Wyszładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	4.5 kg (62.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (16.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.9%)	80 %	4
Ziarno	karmelowy 30	0.5 kg (6.9%)	79 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Perle	10 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	1 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	ziarno rajske	2 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	anyż	1 g	Gotowanie	0 min