

## Weizenbock II

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **22**
- SRM **19.7**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **65.3 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **25 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.5 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **37.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	10 kg (50.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4.2 kg (21.2%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	3 kg (15.2%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	1 kg (5.1%)	65.2 %	315
Ziarno	special W Malt	1 kg (5.1%)	73 %	300
Ziarno	Wiedeński	0.6 kg (3%)	79 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	75 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	35 g	45 min	4 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	35 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	900 ml	---
--------------	------------	--------	--------	-----