

Weizenbock Jasny

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **18**
- SRM **5.8**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **40 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4.5 kg (60%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.3%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	45 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	2500 ml	Fermentum Mobile