

weizenbock v.2

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **15.7**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **14 min**
- Temp **62 C**, Czas **38 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **50.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **14 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **38 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.55 kg (51%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	2.11 kg (30.3%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.9 kg (12.9%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (5.7%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	14 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Pszeniczne	Gęstwa	50 ml	fermentis