

Weizenrauchbock

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **51**
- SRM **26**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weizenmalz Best	3 kg (37.5%)	82 %	4
Ziarno	Weizenmalz dunkel	1 kg (12.5%)	70 %	17
Ziarno	Rauch Malz Best	1.5 kg (18.7%)	77 %	6
Ziarno	Pilsner Malz Best	0.5 kg (6.2%)	81 %	3
Ziarno	Wiener Malz Best	0.5 kg (6.2%)	80 %	8
Ziarno	Münchner Malz Best	0.5 kg (6.2%)	78 %	20
Ziarno	Peated	0.5 kg (6.2%)	--- %	5
Ziarno	Caramunich II Best	0.3 kg (3.7%)	73 %	120
Ziarno	Carafa II Best	0.2 kg (2.5%)	65 %	1100
Dodatek	Sinamar	0.01 kg (0.1%)	--- %	8000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	60 min	18 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Herkules	20 g	15 min	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3068 Weihenstephan Weizen	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs