

WEIZENBOCK

- Gravity **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **27**
- SRM **13.4**
- Style **Weizenbock**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **13.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **17.3 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **10 min**
- Temp **62 C**, Time **45 min**
- Temp **70 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **13.5 liter(s)** of strike water to **47.4C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **62C**
- Keep mash **15 min** at **70C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **3.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pszeniczny Weyermann®	2 kg (51.9%)	85 %	4
Grain	Słód Munich® (Monachijski) Typ II Weyermann®	1 kg (26%)	75 %	22
Grain	Słód wiedeński Weyermann®	0.5 kg (13%)	75 %	8
Grain	Słód Caramunich® typ II Weyermann®	0.2 kg (5.2%)	74 %	120
Grain	Słód karmelowy 300 - Viking Malt (Strzegom)	0.1 kg (2.6%)	72 %	300
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.05 kg (1.3%)	80 %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tettnang Tettnanger	15 g	60 min	3.2 %
Boil	Spalt Spalter	15 g	60 min	2.8 %

Boil	Tettnang Tettnanger	15 g	30 min	3.2 %
Boil	Spalt Spalter	15 g	30 min	2.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis SafAle W-68™	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	łuska ryżowa	100 g	Mash	10 min

Notes

- dodanie słodu zakwaszającego do zacieru dopiero po przerwie ferulikowej, przerwa ferulikowa przy $\text{pH} > 5.7$; łuska ryżowa na mash out;

można też zacierać metodą dekokcyjną: najpierw infuzja w 67°C przez 30 minut, a następnie dekokcja jednowarowa i przerwa 20 minut

schłodzenie brzeczki do temp. 17-18°C;

fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-19°C, dojrzewanie w temp. 20-22°C

rozlew - poziom nasycenia 2,6-2,7 vol.;

refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 50-100; Cl 100-150; Alk. całkow. 100-150; RA 0-50

Oct 2, 2024, 3:45 PM