

# WEIZENBOCK

- Gravity **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **30**
- SRM **16.3**
- 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 **12.8 liter(s)**
- Total mash volume **16.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **63 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **20 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **12.8 liter(s)** of strike water to **47.4C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **63C**
- Keep mash **20 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **4.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name   | Amount         | Yield | EBC |
|-------|--|----------------|-------|-----|
| Grain | Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)         | 2 kg (54.8%)   | --- % | 5   |
| Grain | Słód monachijski ciemny Viking Malt (Strzegom) | 1 kg (27.4%)   | --- % | 22  |
| Grain | Słód melanoidynowy Weyermann® parzony          | 0.4 kg (11%)   | --- % | 70  |
| Grain | Słód Castle Malting - Château Special B        | 0.2 kg (5.5%)  | --- % | 300 |
| Grain | Słód zakwaszający Weyermann®                   | 0.05 kg (1.4%) | --- % | 5   |

## Hops

| Use for    | Name             | Amount | Time   | Alpha acid |
|------------|------------------|--------|--------|------------|
| First Wort | Hersbrucker Spat | 30 g   | 60 min | 5.1 %      |

## 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 słoðu 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  $67^{\circ}\text{C}$  przez 30 minut, a następnie dekokcja jednowarowa i przerwa 20 minut

schłodzenie brzezki do temp.  $17-18^{\circ}\text{C}$ ;

fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji  $18-19^{\circ}\text{C}$ , dojrzewanie w temp.  $20-22^{\circ}\text{C}$

rozlew - poziom nasycenia 2,5 vol.;

refermentacja - 14 dni

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

Oct 2, 2024, 3:45 PM