

## 25/25 Weizenbock

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **18**
- SRM **5.2**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.2 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.1 L** wody do zacierania do **50C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **35.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński - Mep©Pilsner	7.5 kg (46.7%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny - Mep©Wheat	8.55 kg (53.3%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sb 33	Pszeniczne	Gęstwa	540 ml	---