

## #25 Weizenbock

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **19.8**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński           | 1 kg (16.1%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I    | 1 kg (16.1%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150           | 0.2 kg (3.2%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Weyermann - pszeniczny ciemny | 3 kg (48.4%)  | 80 %       | 50  |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny    | 1 kg (16.1%)  | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |