

## #35 Weizenbock

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **32**
- SRM **15.9**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	1.5 kg (42.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (11.3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (33.8%)	80 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (4.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Castle	0.15 kg (4.2%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (4.2%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	50 min	18.1 %
Whirlpool	Callista	30 g	1 min	3.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	Fermentis