

BS51 WEIZENBOCK

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **25**
- SRM **17.6**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (63.2%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (17.4%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1.1 kg (17.4%)	75 %	60
Ziarno	Jęczmień palony	0.13 kg (2.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	22 g	70 min	5.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	20 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Safbrew

Notatki

- Gotowanie - 70min
28 paź 2020, 11:57