

CLASSIC WEIZENBOCK

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **18**
- SRM **12.2**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Dark Wheat Malt | 3 kg (38.5%) | 85 % | 14 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 1.5 kg (19.3%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 1.25 kg (16%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1 kg (12.8%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.64 kg (8.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Medium | 0.3 kg (3.9%) | 74 % | 167 |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Extra Dark | 0.1 kg (1.3%) | 74 % | 450 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 7.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |