

David HasselBOCK

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **24**
- SRM **10.1**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (51.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.85 kg (48.1%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 40 min | 5.8 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Bavarian Lager | Lager | Płynne | 200 ml | Wyeast Labs |

Notatki

- Z 64 na 72 zostanie wykonana dekokcja. Odebrany w 20 minucie przerwy gęsty zacier zostanie podgrzany i zagotowany. Ciągłe mieszany będzie gotowany przez 20 minut. Potem wróci do zacieru głównego podgrzewając go.
20 paź 2017, 16:26