

## imperial weizen

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **11.7**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **49.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	3.5 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	3 kg (39%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.8 kg (10.4%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (5.2%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	10 g	20 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
MauriBrew WEISS - Y1433	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Filtracja była niezbyt udana- słaba wydajność.  
*19 lis 2015, 19:03*