

# jasny weizenbock

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **7**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **42 C**, Czas **90 min**
- Temp **40 C**, Czas **67 min**
- Temp **20 C**, Czas **72 min**
- Temp **5 C**, Czas **76 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **2.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **76 min** w **5C**
- Przetrzymaj zacier **72 min** w **20C**
- Przetrzymaj zacier **67 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **42C**
- Wyszadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2 kg (50%)	--- %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (25%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	17 g	45 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	7 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile