

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
- Przetrzyj zacier **76 min** w **5C**
- Przetrzyj zacier **72 min** w **20C**
- Przetrzyj zacier **67 min** w **40C**
- Przetrzyj 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 Sauvín | 17 g | 45 min | 11 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 50 g | 7 dni | 11 % |

Drożdże

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