

Kawowy Weizenbock

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **20.6**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (47.3%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	3 kg (40.5%)	80 %	20
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (2.7%)	79 %	130
Ziarno	Fawcett - Czekoladowy	0.2 kg (2.7%)	73 %	1001
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.8%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	250 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Warzone 22.02. Warka nr 40. Wyszło ok 23l 14.5 BLG. Do piwa dodane będzie 200-250g kawy metodą Cold Brew.
Kawa zmielona i trzymana do 2 dni (proporcja wody do kawy - 1:4). Dodane na 2 dni przed rozlewem.
Przy zlewaniu na cichą BLG 3 - 21l
4 mar 2019, 09:36