

No.3 Weizenbock

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **24**
- SRM **22.7**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	4.5 kg (57.7%)	82 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana Thomas Fawcett&Sons	0.5 kg (6.4%)	75 %	6
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt	1.5 kg (19.2%)	80 %	4.5
Ziarno	Słód monachijski typ II Bestmalz	1 kg (12.8%)	80 %	28
Ziarno	Słód barwiący obłuszczoney Strzegom	0.3 kg (3.8%)	65 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	35 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Safbrew