

NR 12 Wędzony weisebock

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **25.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (40%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (13.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 1.5 kg (20%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Peat Smoked Malt | 2 kg (26.7%) | 74 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|--------|---------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Gęstwa | 1000 ml | Safbrew |