

# Opus magnum

---

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU ---
- SRM **14.9**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **87 L**
- Całkowita objętość zacieru **130.5 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **120 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **87 L** wody do zacierania do **50C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **83 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (23%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	10 kg (23%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	12 kg (27.6%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	1 kg (2.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Special B Castle	1 kg (2.3%)	70 %	350
Ziarno	Carahell	1.5 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Barley, Raw	4 kg (9.2%)	60.9 %	4
Ziarno	Barley, Raw	4 kg (9.2%)	60.9 %	4