

# Projekt Weizenbock Chmielony

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **51**
- SRM **6.4**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (25%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	60 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	60 g	5 min	7.2 %
Whirlpool	Oktawia	60 g	1 min	7.1 %
Whirlpool	Styrian Dragon	60 g	1 min	7.2 %
Na zimno	Oktawia	90 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Styrian Dragon	90 g	3 dni	7.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	11.5 g	AB Mauri