

RAUCHWEIZENBOCK

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **21**
- SRM **18.4**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (38.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (25.6%)	79 %	22
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (12.8%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.8 kg (10.3%)	77 %	97
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (6.4%)	80 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	60 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Ale	Suche	11 g	Safale