

# Rehbock

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **33**
- SRM **6.9**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Kroki

- Temp **57 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **62.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weizenmalz Best	0.5 kg (12.8%)	82 %	4
Ziarno	Pilsner Malz Best	2 kg (51.3%)	81 %	3
Ziarno	Pale Ale Best	1 kg (25.6%)	80 %	6
Ziarno	Melanoidin BESTMALZ	0.2 kg (5.1%)	75 %	71
Ziarno	Caramunich 2	0.2 kg (5.1%)	73 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	45 min	8.7 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	45 min	5.7 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	30 min	8.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
3068	Pszeniczne	Gęstwa	120 ml	---