

Rehbock

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **26**
- SRM **8.3**
- 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 **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 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 **20.5 L** wody do zacierania do **62.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **57C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weizenmalz Best	3 kg (48.4%)	82 %	4
Ziarno	Pilsner Malz Best	1 kg (16.1%)	81 %	3
Ziarno	Wiener Malz Best	1 kg (16.1%)	80 %	8
Ziarno	Münchner Malz Best	1 kg (16.1%)	78 %	20
Ziarno	Caramunich 2	0.2 kg (3.2%)	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	---

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 63 °C 40 min
72° C 20 min

moze bez caramunich2
20 kwi 2022, 19:31