

# Sierpinsky triangle - Weizenbock v.1.0

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **19.7**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	4.5 kg (69.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.67 kg (10.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.33 kg (5.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.33 kg (5.1%)	79 %	22
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.67 kg (10.3%)	75 %	60

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	30 g	30 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	-------	------------------