

WB

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **24**
- SRM **25**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **50.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|------------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Dark Wheat Malt | 1.8 kg (55.4%) | 85 % | 14 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.05 kg (1.5%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.05 kg (1.5%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Cara Gold | 0.1 kg (3.1%) | 75 % | 120 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.1 kg (3.1%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.05 kg (1.5%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.1 kg (3.1%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Munich Malt | 0.4 kg (12.3%) | 80 % | 18 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.075 kg (2.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 0.525 kg (16.2%) | 83 % | 6 |

Chmiele

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

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------------|---------------------|--------------|-------------|-------------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 25 g | 50 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11 g | Fermintis |