

# Wędzony Weizenbock

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **19.5**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	4 kg (48.8%)	81 %	6
Ziarno	Wędzony czereśnią Viking Malt	2 kg (24.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (18.3%)	75 %	22
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (3.7%)	81 %	53
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.7%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	30 g	10 min	5.5 %

## Drożdże

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

Wyeast - Bavarian Wheat	Ale	Suche	20 g	Wyeast Labs
----------------------------	-----	-------	------	-------------