

# Weizebock

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **18**
- SRM **19.5**
- 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 **59.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny ciemny	3 kg (37.7%)	85 %	20
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (18.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.6%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	1 kg (12.6%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.5%)	68 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	40 g	60 min	4.6 %