

## Weizenbock 03.03

---

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **26**
- SRM **10.4**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (48.4%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (48.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (3.2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	10 %