

WeizenBock - 03.2020

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **25**
- SRM **12.1**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5.5 kg (66.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (8.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.2%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (2.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	50 g	70 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	12.32 g	Safbrew