

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 |