

# weizenbock 1

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **18**
- SRM **15.3**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.5 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **48.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	4 kg (44%)	85 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (22%)	80 %	20
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (11%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.6 kg (6.6%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.4 kg (4.4%)	81 %	8
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (4.4%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.4 kg (4.4%)	77 %	97
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.2%)	80 %	6
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.1%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	20 g	60 min	1.7 %
Gotowanie	Hallertau	50 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP380 - Hefeweizen IV Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	50 ml	White Labs
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile