

Weizenbock#1 (wstępnie)

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **21**
- SRM **14.9**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (36.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-254 EBC Viking Malt	1.5 kg (22.1%)	80 %	20
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (7.4%)	79 %	7
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Viking Karmel 150	0.6 kg (8.8%)	75 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	20 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	3.4 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	1300 ml	Fm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska Ryżowa	120 g	Zacieranie	5 min

Notatki

- Zacieranie dekokcyjne, przy 63 st. odbieram 1/3 zacieru i podgrzewam do 72 st. utrzymując 20 min. następnie gotuję 20 minut i zawracam do pozostałego zacieru utrzymywanego w temp. 63 st. co powinno podbić temp. do około 71 st. Tak utrzymuję zacier 20 min., wykonuję próbę jodową i po pozytywnej dodaję czekoladowy słód, doprowadzam do temp. wygrzewu , gdzie dodaję łuskę ryżową, przetrzymuję 5 min. i do filtracji.
2 maj 2022, 08:58