

# Weizenbock

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **19.4**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **49C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (22.1%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.8%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.8%)	79 %	25
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (13.8%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (34.5%)	80 %	6
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.11 kg (1.5%)	73 %	900
Ziarno	zakwaszający	0.05 kg (0.7%)	70 %	8
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.29 kg (4%)	74 %	5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (6.9%)	80 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	70 min	4.2 %
Gotowanie	Hersbrucker	29 g	70 min	2.7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	12 g	70 min	3.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew