

WEIZENBOCK

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **30**
- SRM **16.3**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	2 kg (54.8%)	--- %	5
Ziarno	Słód monachijski ciemny Viking Malt (Strzegom)	1 kg (27.4%)	--- %	22
Ziarno	Słód melanoidynowy Weyermann® parzony	0.4 kg (11%)	--- %	70
Ziarno	Słód Castle Malting - Château Special B	0.2 kg (5.5%)	--- %	300
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.05 kg (1.4%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hersbrucker Spat	30 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis SafAle W-68™	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	10 min

Notatki

- dodanie słoju zakwaszającego do zacieru dopiero po przerwie ferulikowej, przerwa ferulikowa przy $\text{pH} > 5.7$; łuska ryżowa na mash out;

można też zacierać metodą dekokcyjną: najpierw infuzja w 67°C przez 30 minut, a następnie dekokcja jednowarowa i przerwa 20 minut

schłodzenie brzezki do temp. $17-18^{\circ}\text{C}$;

fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji $18-19^{\circ}\text{C}$, dojrzewanie w temp. $20-22^{\circ}\text{C}$

rozlew - poziom nasycenia 2,5 vol.;

refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO_4 50-100; Cl 100-150; Alk. całk. 100-150; RA 0-50

2 paź 2024, 15:45