

# WEIZENBOCK

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **27**
- SRM **13.4**
- 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 **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Weyermann®	2 kg (51.9%)	85 %	4
Ziarno	Słód Munich® (Monachijski) Typ II Weyermann®	1 kg (26%)	75 %	22
Ziarno	Słód wiedeński Weyermann®	0.5 kg (13%)	75 %	8
Ziarno	Słód Caramunich® typ II Weyermann®	0.2 kg (5.2%)	74 %	120
Ziarno	Słód karmelowy 300 - Viking Malt (Strzegom)	0.1 kg (2.6%)	72 %	300
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.05 kg (1.3%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang Tettnanger	15 g	60 min	3.2 %
Gotowanie	Spalt Spalter	15 g	60 min	2.8 %

Gotowanie	Tettnang Tettnanger	15 g	30 min	3.2 %
Gotowanie	Spalt Spalter	15 g	30 min	2.8 %

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

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

schłodzenie brzezki do temp. 17-18°C;

fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-19°C, dojrzewanie w temp. 20-22°C

rozlew - poziom nasycenia 2,6-2,7 vol.;

refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO<sub>4</sub> 50-100; Cl 100-150; Alk. całk. 100-150; RA 0-50

2 paź 2024, 15:45