

# Weizenbock

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **14.5**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.7 kg (50.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (41.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.1%)	70 %	299
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (4.1%)	75 %	60

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB 06	Ale	Gęstwa	200 ml	---