

Weizenbock

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **12.2**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **60 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pszeniczny | 4 kg (63.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (15.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.2 kg (3.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.1 kg (1.6%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (15.9%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 10.6 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 5 min | 2.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Pierwsza przerwa tylko na słodzie pszenicznym
12 lut 2017, 13:41