

# Weizenbock

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **5.6**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **49.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (69.4%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (15.3%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1.1 kg (15.3%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Wheat	Pszeniczne	Suche	7 g	Wyeast Labs