

# Weizenbock

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **20**
- SRM **13.3**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **47.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.5 kg (53.4%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.3%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (22.9%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.8%)	75 %	30
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.05 kg (0.8%)	74 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	17 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	160 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	--------	------------------