

# WeizenBock 19 Blg

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **24**
- SRM **21.2**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **25 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **50.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (47.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (23.5%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (17.6%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5.9%)	65.2 %	315
Ziarno	special W Malt	0.5 kg (5.9%)	73 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	10 g	45 min	4 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	20 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- W 46 stopniach zacierać pszenicę, po 25' dodać monachijski i pilzneński i podgrzać do 64 stopni  
Po podgrzaniu do 72 stopni, dodać specjale  
*9 gru 2020, 14:15*