

# Weizenbock

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **18**
- SRM **12.3**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.7 L**

## Kroki

- Temp **30 C**, Czas **60 min**
- Temp **45 C**, Czas **5 min**
- Temp **42 C**, Czas **90 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **31.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **30C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5.1 kg (62.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (14.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (13.5%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	0.35 kg (4.3%)	77 %	26
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.11 kg (1.3%)	77 %	97

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.7 %

## Drożdże

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

WLP351 - Bavarian Weizen Yeast	Pszeniczne	Płynne	35 ml	White Labs
--------------------------------	------------	--------	-------	------------

## Notatki

- Zacieranie:
    - 30 st.: pilznieński + monachijski
    - 45 st.: zasyp pszenicznego
    - 42 st.: ferulikowa
    - 67 st.: dodanie Carahell
    - 72 st.: dekstrynująca, dodanie special B
    - 76 st.: dodanie Carawheat i filtracja
- Fermentacja burzliwa: min 10 dni, 20 st.  
Fermentacja cicha: ok. 20 dni, 20 st.  
Refermentacja w butelkach ok. 3 m-ce (ok. 5g glukozy/but)  
20 maj 2017, 22:36