

# weizenbock

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **38**
- SRM **20.8**
- 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 **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 2 kg (26%)    | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (26%)    | 79 %       | 15   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 3 kg (39%)    | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Melanoidynowy (BestMalz)   | 0.5 kg (6.5%) | 75 %       | 70   |
| Ziarno | Chocolate (Fawcett)        | 0.2 kg (2.6%) | 55 %       | 1200 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g  | 60 min | 8.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 1000 ml | Fermentum Mobile |