

Weizenbock

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **27**
- SRM **14.6**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3 kg (44.8%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński sruta	1 kg (14.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (22.4%)	80 %	4
Ziarno	Colorado Crystal	0.5 kg (7.5%)	79 %	25
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.5%)	70 %	299
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature śruta	0.2 kg (3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	15 g	60 min	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	12.5 g	---