

# 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
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 | ---          |