

# Weizenbock

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **30**
- SRM **18.1**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Kroki

- Temp **43 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **47.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **43C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.5 kg (55.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (39.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.8%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	50 g	60 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Mauribrew