

# Weizenbock

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **24**
- SRM **20.3**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.7 kg (24.1%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (42.6%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.2%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.7 kg (9.9%)	70 %	128
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.1%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Nugget	20 g	20 min	13 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	12 g	Mauribrew