

# Weizenbock

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **20**
- SRM **15.4**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (7.1%)	78 %	51
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (42.9%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (28.6%)	79 %	16
Ziarno	Słód Special X	0.25 kg (7.1%)	82 %	350
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (14.3%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	5 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	5 g	45 min	7.6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	5 g	30 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	5 g	15 min	7.6 %

Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	5 g	5 min	7.6 %
---------------------------	-------------------	-----	-------	-------

## **Drożdze**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's